К. Булгаков
Малоизвестные съедобные грибы
ТЕХНОСФЕРА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга знакомит читателя с малоизвестными съедобными грибами. Представлено описание около 200 видов грибов, приведены их характерные признаки, ботанические (на русском языке и латыни), а также местные названия, места вероятного обитания и время сбора разных видов грибов. Особую ценность придают книге прекрасно выполненные самим автором цветные фотографии. Кроме того, в книге представлены способы заготовки грибов в домашних условиях и проверенные временем рецепты вкуснейших блюд из грибов. Издание адресовано как начинающим, так и опытным грибникам, и будет полезно всем, кто любит и бережет природу.

- Касим Булгаков
  - Предисловие
  - Описание грибов
    - Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые - Helvellaceae
    - Семейство Пецицивые – Pezizaceae
    - Семейство Саркосцифовые – Sarcoscyphaceae
    - Семейство Геоглоссовые – Geoglossaceae
    - Семейство Пиронемовые – Pyronemataceae
    - Семейство Трюфелевые – Tuberaceae
    - Семейство Клавариадельфовые - Clavariadelphaceae
    - Семейство Клавулиновые – Clavulinaceae
    - Семейство Спарассисовые – Sparassidaceae
    - Семейство Рамариевые – Ramariaceae
    - Семейство Герициевые – Hericiaceae
    - Семейство Ежовиковые – Hydnaceae
    - Семейство Феоловые – Phaeolaceae
    - Семейство Инонотовые – Inonotaceae
    - Семейство Трутовиковые – Polyporaceae
    - Семейство Полипоровые – Poliporaceae
    - Семейство Фомитопсисовые – Fomitopsidaceae
    - Семейство Бьеркандеровые – Bjerkanderaceae
    - Семейство Фистулиновые – Fistulinaceae
    - Семейство Лисичковые – Cantharellaceae
    - Семейство Болетовые – Boletaceae
    - Семейство Мокруховые – Gomphidiaceae
    - Семейство Свинуховые – Paxillaceae
    - Семейство Ложнолисичковые –

- Hygrophoropsidaceae
- Семейство Агариковые, или Шампиньоновые – Agaricaceae
- Семейство Аманитовые, Мухоморовые - Amanitaceae
- Семейство Плютеевые – Pluteaceae
- Семейство Навозниковые, Коприновые – Coprinaceae
- Семейство Паутинниковые – Cortinariaceae
- Семейство Строфариевые – Strophariaceae
- Семейство Больбитиевые – Bolbitiaceae
- Семейство Сыроежковые – Russulaceae
  - Род Млечник (Lactarius)
  - Род Сыроежка (Russula)
- Семейство Энтоломовые – Entolomataceae
- Семейство Гигрофоровые – Hygrophoraceae
- Семейство Вёшенковые, или Плевротовые - Pleurotaceae
- Семейство Рядовковые, Трихоломовые - Tricholomataceae
- Семейство Дождевиковые – Lycoperdaceae
- Семейство Веселковые – Phallaceae
- Семейство Гиалориевые – Hyaloriaceae
- Семейство Дакримицевые – Dacrymycetaceae

○ Определение грибов
○ Советы грибникам
○ Первая помощь при грибных отравлениях
○ Охрана грибных угодий
-
- Грибные браконьеры
- Рассеивание грибов
- Хозяева леса тоже понимают толк в грибах

○ Заготовки из грибов
○ Сушка грибов
-
- Соление грибов
  -
  - Холодный засол
  - Горячая засолка
- Маринование грибов
- Грибная мука
- Замораживание

○ Грибы к столу
-

- Салаты
  - Салат из трутовиков серно-желтых
  - Салат из сыроежек с зеленым луком
  - Салат из луговых опят и капусты
  - Салат из вёшенок
  - Салат из зонтика орехового (лепиоты) и картофеля
  - Салат грибной с зеленым горошком
  - Салат из крупных соленых волнушек
  - Салат из белых трюфелей
  - Салат из соленых грибов
- Соусы
  - Соус грибной с морковью
  - Соус из свежих сыроежек
  - Грибной соус с хреном
  - Сметанный соус
  - Грибной соус
  - Грибной соус с чесноком
  - Соус из рогатика язычкового, желтого или аметистового
  - Соус грибной для овощных, картофельных, крупяных, бобовых и макаронных блюд
  - Холодный грибной соус
  - Соус из луговых опят
  - Соус томатно-грибной с чесноком
- Закуски грибные
  - Икра из соленых еловых рыжиков
  - Икра из соленых грибов (разных)
  - Грибы в сметане с молодым картофелем
  - Сморчки тушеные
  - Сморчки настоящие, конические, сморчковые шапочки в сметане
  - Шашлык лесной
  - Винегрет с грибами горькушками
  - Винегрет с грибами
  - Бутерброды с солеными волнушками розовыми или белянками
  - Паштет из серно-желтого трутовика
  - Маслята (разные) печеные
  - Икра грибная
  - Масло грибное
  - Засол отварных сине-зеленых строфарий
  - Грузди черные соленые
- Грибные супы

- Суп из зонтиков пестрых, дождевиков
- Суп из свежих маслят желто-бурых
- Суп из свежих маслят, моховиков
- Суп из сушеных дождевиков
- Суп из трутовика пестрого с клецками
- Суп из сморчков
- Суп из сыроежек (без горечи) с картофелем
- Суп из свежих маслят (лиственничных, серых, кедровых и др.)
- Суп из свежих зимних опят
- Суп из летних опят
- Грибной суп на мясном бульоне
- Похлебка из маслят (разных видов)
- Окрошка с солеными грибами
- Суп из рядовки тополевой
- Щи с грибами
- Бульон из свежих дождевиков
- Бульон с луговыми опятами
- Солянка грибная из соленых рядовок скученных
- Борщ из свекольной ботвы с грибами
- Легкий грибной суп из луговых опенков
- Щи мясные с грибами

- Вторые блюда
  -
  - Грибной шницель
  - Грибной порошок из грибов-зонтиков
  - Сморчки, жаренные в масле (сморчки настоящие, сморчки конические, сморчковые шапочки и другие сморчки)
  - Сморчки в сметане
  - Сморчки тушеные
  - Сморчки жареные
  - Пирог со сморчками в сметане
  - Грибной гуляш
  - Грибы тушеные
  - Омлете грибами
  - Яичница с вёшенкой на копченом сале
  - Печеночница с овощами
  - Грибы по-деревенски
  - Жаркое из зайчатины (кролика)
  - Курица, запеченная с томатами и грибами
  - Ассорти
  - Дубовики, запеченные с картофелем

- Грибы по-селянски
- Рядовки фиолетовые с макаронами
- Рядовки, тушенные в сливках
- Рядовка зеленая (зеленушка), тушенная с яблоками
- Зеленушки, жаренные с луком
- Рядовка майская тушеная
- Рядовка сросшаяся тушенная с сыром
- Кабачки с грибами и помидорами
- Кабачки, тушенные с грибами
- Колпаки кольчатые, тушенные с яблоками
- Ежовики желтые с капустой
- Березовики розовеющие тушеные
- Польский гриб в сметане
- Говорушки жареные (говорушка ворончатая, говорушка душистая, говорушка бокаловидная, говорушка булавовидная и др.)
- Вёшенка осенняя тушеная
- Грибной плов
- Плов с грибами
- Блинчики с грибами
- Макароны с грибами и ветчиной
- Грибные галушки
- Пельмени с солеными волнушками, краснушками
- Навозник белый жареный
- Зонтики ореховые (лепиоты) жареные
- Грибы с сосисками
- Запеканка из аурикулярии уховидной
- Ивишень с вином в сметане
- Куриные потроха со свежими грибами
- Лисички желтые, лисички бледные, тушенные в мясном бульоне
- Морской окунь, запеченный с грибами
- Грибные галушки

- Пироги, пирожки, начинки
  - Пирог со сморчками в сметане
  - Закрытый пирог
  - Пирог с солеными груздями
  - Пирог со свежими грибами
  - Пирог из свежих сыроежек
  - Пирог картофельный с грибами
  - Пирожки с грибами

- Картофельные пирожки с грибами
- Картофельные пирожки, фаршированные грибами и печенью
- Пирожки с солеными грибами
- Пирожки с грибами и яйцами
- Пирожки с сушеными грибами
- Фарш грибной
- Фарш из соленых грибов
- Фарш из сушеных грибов
- Начинка из грибов и капусты
- Начинку можно приготовить из говорушек подогнутых

- Указатель терминов, упомянутых в книге
- Список литературы
- Об авторе
- Фотоопределитель

Касим Булгаков
Малоизвестные съедобные грибы

Насколько я себя помню, в детстве самым сильным моим увлечением было бродить по лесу.

Автор

Предисловие

Сбор грибов – одно из самых полезных и увлекательных занятий, им занимаются люди всех возрастов и профессий. Грибников с каждым годом становится все больше. Издавна грибы на Руси были подспорьем в питании, излюбленным блюдом и богатых, и бедных слоев населения. С большим мастерством грибы сушили, мариновали и готовили из них супы, борщи, пекли пироги. Это умение передавалось из поколения в поколение. В каждой области России были свои способы заготовки и переработки, свои секреты кулинарного мастерства. Грибы как пищевой продукт не утратили своего значения и в наше время. Цель данной книги – продолжить знакомство с миром грибов.

В книге указаны латинские названия грибов. Это очень важно, так как в книгах о грибах в русских названиях такое разночтение, что только по латинскому названию и можно определить иногда, о каком же из них идет речь.

Нередко люди возвращаются из леса с пустыми корзинами, потому что знают лишь широко известные грибы, а незнакомые принимают за несъедобные. Многие любители грибов стараются расширить свои знания о грибах, увеличить число собираемых видов. В книге представлены так называемые малоизвестные съедобные грибы, опознание которых поможет расширить использование дикорастущих грибов и оценить их качество. Однако не только о них пойдет речь в монографии.

Среди любителей грибной охоты большим авторитетом пользуются все разновидности белых грибов (берёзовые, дубовые, еловые, сосновые и т.д.). Счет им ведется поштучно, в отличие от прочих грибов, собираемых корзинками. По окраске плодового тела и лесной «прописке» различают около 20 форм белого гриба. Все они именитые, относятся к первой категории качества и не являются малоизвестными съедобными грибами, но приводятся в книге в одной группе с малоизвестными. Автор сделал так сознательно. Почему? Во-первых, белые грибы оказались на грани статуса редко встречающихся. Во-вторых, грибники не всегда различают белые грибы по видовым названиям. Все двадцать с лишним форм белого гриба, в том числе и описанные в книге, собиратели грибов обычно именуют кратко: «белый гриб». Автор обращает внимание читателей на видовое разнообразие и призывает узнавать белые грибы «в лицо».

Общеизвестный, распространённый, заготавливаемый, вкусный подгруздок белый (сухой груздь) не относится к малоизвестным съедобным грибам. Однако автор включает его в

текст и разъясняет грибникам, особенно начинающим, что подгруздок белый (сухой груздь) не является сородичем груздёвых, так как млечного сока, характерного для млечников, не выделяет. В микологической науке гриб однозначно отнесен к роду «сыроежка». Будет правильно и Справедливо назвать этот гриб сыроежкой белой, а не сухим груздём.

При написании книги автор опирался на собственные наблюдения, накопленные при собирании грибов е ранней весны до зимних морозов ежегодно, начиная с 1960 года. Помещенные здесь цветные фотографии из личной коллекции автора сделаны во время грибных походов по Карелии, Мурманском, Ленинградской, Калининградской, Ульяновской, Московской, Самарской областям, в Западной Сибири (в Кемеровской, Новосибирской, Томской, Тюменской областях), на Урале, а также на Крымском полуострове и Юге Украины. Грибы растут везде: в тайге и в степях, в горных лесах, в садах, на лугах, болотах, в тундре и т.д, Задачей автора следует считать попытку с помощью этой книги привлечь внимание людей к природе, пробудить, особенно у молодых людей, желание сохранить окружающий нас мир, увидеть через мир грибов богатство красок лесов, жить в гармонии с природой,

Описание грибов

Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые -Helvellaceae

Лопастник курчавый (гельвелла курчавая)

Helvetia crispa Scop.: Fr.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой до 12 см, сильно варьирует по форме и размерам. **Шляпка** неправильной формы, 2-4-лопастная, седловидная, местами приросшая к ножке, сверху обычно кремовая, с нижней стороны светло-желтая, края лопастей курчавые, свисающие вниз. **Ножка** булавовидная, прямая или изогнутая, полая, продольно-бороздчатая, ребристая, бывает белой или бледно-желтой, слабоопушенная. **Мякоть** тонкая, ломкая, водянистая, без особого запаха. **Произрастает** на богатой перегноем почве и гниющей древесине в лиственных с примесью липы и смешанных лесах по обочинам лесных дорог, на лесных опушках, в кустарниках группами и одиночно с августа по октябрь. **Условно съедобный** малоизвестный гриб низкого качества.

Приготовление. Используется свежим после предварительного отваривания. Гриб особенно хорош в сушеном виде.

Лопастник эластичный (лопастник упругий)

Helvetia elastica Bull.: Fr.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой до 10-12 см, шляпка двухлопастная, верхняя поверхность сухая, бархатистая, светло-желтоватая, желтовато-оранжевая или серовато-бурая, нижняя – беловатая, сероватая, край свободный. **Ножка** сначала сплошная, потом полая, с неглубокими продольными бороздками, гладкая, белая шли сероватая. **Мякоть** резинистая, тонкая, без особого запаха и вкуса. **Произрастает** на опушках негустых хвойных и лиственных лесов во влажных светлых местах небольшими группами с августа по октябрь. Встречается довольно редко. **Условно съедобный** гриб низкого вкусового качества.

Приготовление. Гриб годится для сушки. Его можно использовать после отваривания и удаления отвара, гриб считается малоценным из-за тонкой мякоти.

Лопастник ямчатый (гельвелла бороздчатая, лопастник бороздчатый)

Helvetia lacunosa Afzel.: Fr.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Этот гриб имеет очень странную форму, **шляпка** которой **2-7**

см: в диаметре, разделена на лопасти или седловидная, волнистая, снаружи серая или сажисто-черная, внутри светло-серая. Окрашена в различные варианты серого цвета. **Ножка** полая, ребристая, глубокобороздчатая, как бы состоящая из ряда сросшихся трубочек, перекрученная, утолщенная к основанию, серая, с возрастом темнеющая. **Растет** на почве во влажных местах хвойных и лиственных лесов по опушкам и кустарникам, в траве*; часто у лесных дорог. Иногда селится на гниющих пнях. Изредка встречается и вне леса. Плодоносит с июня до октября. Этот темный гриб легко не заметить. Гриб **условно съедобен** в молодом возрасте.

Приготовление. Используется для приготовления блюд после отваривания и удаления отвара. Годится для сушки.

Строчок осенний (гельвелла инфулоподобная, строчок неприкосновенный)

Gyromitra infula (Schaeff. Fr.) Quel.

Сапротроф, карбофил

Плодовое тело пустотелое высотой до 20 см. **Шляпка** каштаново-коричневая, желтовато-бурая, седлообразно-лопастная с несколькими изогнутыми вершинами-лопастями (до четырех),

которые срастаются краями к ножке, Поверхность шляпки волнистая. **Мякоть** беловатая, восковидная, без особого запаха. **Ножка** продольно-бороздчатая, иногда изогнутая или сплющенная, полая, беловатая, слегка красноватая. **Встречается** на лесных опушках, чаще на старых замшелых пнях или около них, на гниющем валежнике, заселяет обугленные остатки деревьев по одиночке или небольшими группами в сентябре – октябре. Гриб редкий: малой важности. **Съедобен условно.**

Приготовление. Употребляется в свежем виде после отваривания, без отвара. Пригоден для сушки.

Сморчок съедобный (сморчок обыкновенный, сморчок настоящий)

Morchella esculenta (L: Fr.) Pers.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Шляпка охряная, яйцевидной формы, с неправильными овальными ячейками, напоминающими пчелиные соты, приросшая к ножке краем. Шляпка и ножка – пустотелые. **Ножка** слегка покрыта хлопьями. **Мякоть** восковидная, тонкая, легко крошится, с приятным запахом. Уже в начале апреля сморчки можно собирать. **Растет** в освещенных смешанных и лиственных

лесах около упавших деревьев, под кустами, на скоплениях прелых листьев, на незадернованной почве, нередко на кострищах. Встречается, как правило, одиночно или разрозненными группами. Сморчки развиваются после теплых дождей. Вкусный **съедобный** гриб высокого качества.

Приготовление. Употребляется в пищу жареным, тушеным и сушеным. В Европе считается деликатесным, а в США вкуснейший шампиньон дешевле сморчка в 27 раз, как говорят, на вкус и цвет товарища нет,

Сморчковая шапочка (колпачок, верпа чешская, сморчок нежный, богемский сморчок)

Verpa bogemica (Krombh.) Schrot

Почвенный сапротроф

Появляется ранней весной, в апреле – мае. **Шляпка** в виде наперстка со свободными краями, с ножкой соединена только вершиной. **Ножка** чешуйчатая, полая, часто изогнутая, цвет белый или кремовый. **Мякоть** тонкая, хрупкая, приятная на вкус и запах, обладает прохладой, свежестью и грибным ароматом. **Растет** на почве, чаще в низинах, в светлых лиственных лесах, особенно под осиной, липой. Появляется из года в год в одних и тех же местах. Встречается довольно часто. Гриб **условно**

съедобный.

Приготовление. Рекомендуется перед употреблением отварить 10 15 минут, отвар слить, после чего можно жарить, тушить, использовать в супах. Сморчковую шапочку можно и сушить.

Сморчок конический

Morchella conica Pers.: Fr.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Плодовые тела образует в апреле – мае. В конце мая в одетом зеленью весеннем лесу они уже исчезают. **Шляпка** бывает от черно-бурого до светлого цвета. Поверхность ребристо-ячеистая, удлиненно-коническая. Ячейки продолговатые с перегородками. Край шляпки срастается с ножкой. **Ножка** белая, внутри полая. Поверхность бороздчатая, выглядит бархатистой. **Мякоть** беловатая, восковидная, со слабым грибным запахом, в ножке – резиниетая. Искать сморчок конический нужно в смешанных, хвойных лесах, иногда в лиственных. Охотно растут возле осин. Лучшими местами для роста считаются кустарники, вдоль лесных дорог и тропинок, по береговым склонам речушек. Любят места, прогреваемые солнцем. Сморчки появляются не каждую весну, встречаются они реже, чем другие виды сморчков.

Приготовление. Используется так же, как и сморчок обыкновенный.

Сморчок толстоногий

Morchella crassipes (Vent.: Fr) Pers.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Плодовые тела крупные, высота достигает 20 см. **Шляпка** с глубокими крупными ячейками, по краю приросшими к ножке. **Ножка** высотой 4-15 см, толщиной 2-5 см, крепкая, бугорчатая, с продольными неровными бороздками, желтовато-белая, охристая. **Мякоть** толстая, с приятным запахом. **Произрастает** в лиственных лесах около куч поваленных деревьев, по обочинам лесных дорог в апреле – мае.

Условно съедобный гриб хорошего вкусового качества. **Приготовление.** Сморчки или сморчковые шапочки варить 10-15 минут в подсоленной воде, отвар слить, грибы жарить или тушить со сметаной.

Семейство Пецицивые – Pezizaceae

Пецица коричнево-каштановая (пецица коричневая, пецица оливково-коричневая)

Peziza badia Pers.: Fr.

Гумусовый сапротроф

Плодовое тело диаметром 1,5-6 ом, блюдцевидное или чашевидное, сидячее, снаружи с зернистым налетом, внутренняя поверхность матовая. **Ножка** почти отсутствует. **Мякоть** тонкая, ломкая, каштаново-бурая, буроватая, со слабым грибным запахом, при надрезе выделяет водянистый сок. **Произрастает** в различных, преимущественно хвойных лесах на влажной земле или среди мхов вдоль лесных дорог с июля по октябрь. Часто образует большие скопления. Съедобный гриб **низкого качества,** используется свежим (после отваривания) и сушеным. Из-за небольших размеров и ломкого плодового тела пецицы не имеют ценности. Их грибники не собирают.

Семейство Саркосцифовые – Sarcoscyphaceae

Саркосцифа ярко-красная (пецица ярко-красная)

Sarcosypha coccinea (Jacq.) Ске.

Ксилотроф

Плодовое тело диаметром до 6 см, чашевидное, ярко-красное, снаружи (стерильная сторона) беловатое. Имеется короткая маленькая **ножка. Мякоть** довольно толстая, хрупкая, восковидная, без особого запаха. **Встречается** ранней весной в основном во время снеготаяния в одиночку и небольшими группами на надежных ветках, погруженных в почву. Саркосцифа красная не только очень красивый, но и **съедобный** гриб. В пору, когда деревья еще не одеты листвой, они украшают весенний лес, издалека хорошо заметны. Саркосцифу можно назвать грибом-цветком, грибом эстетического удовольствия, в связи с этим необходимо их беречь и щадить. Попадается ярко-красный блюдцевик **очень редко, при встрече им следует полюбоваться, сфотографировать, но не трогать, пусть остается в лесу**.

Семейство Геоглоссовые – Geoglossaceae

Спатулярия желтоватая (спатулярия булавовидная, лопаточка грибная, лопаточка желтая)

Spatularia flavida Pers.: Fr.

Подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой 4-8 см и шириной 2 см в диаметре, продольно-желобчатое, формой напоминает шпатель, лопатку или весло от лодки, плоское, темно-желтого цвета с оранжевым оттенком, увенчано желтоватым волнистым гребешком, похожим на петушиный. **Ножка** высотой до 4 см, толстая, гладкая, прямая иди изогнутая, плотная, беловатая или желтоватая. **Мякоть** довольно мясистая, без особого запаха. **Произрастает** на подстилке в хвойных или смешанных с елью лесах, часто среди мха или травы. Эти грибы встречаются нечасто, зато большими группами, часто образуя «ведьмины круги» в конце лета и осенью. Гриб считается **съедобным** (в молодом возрасте), однако практичного значения не имеет из-за редкой встречаемости, малого размера плодового тела и, конечно, своего зрелищного вида.

Приготовление. Желающим отведать спатулярию перед употреблением гриб надо отварить, а отвар вылить.

Семейство Пиронемовые – Pyronemataceae

Отидея ослиновая (отидея рассеченная, ухо ослиное, ослиные уши)

Otidea onotica (Pers.: Fr.) Fuck.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Своей удлиненной формой и завернутыми краями **плодовое тело** напоминает ослиное ухо. Наружная поверхность у него бархатистая, шероховатая, внутренняя – гладкая. Плодовое тело высотой 3-8 (до 10) см и 6 см в ширину, однобокое, сидячее. У основания оно сужено в короткий беловатый нарост, играющий роль ножки, обьино он погружен в почву. Цвет гриба варьирует от оранжево-желтого до охристого с розоватым оттенком. **Мякоть** тонкая, сочная, без особого запаха. Этот довольно редкий гриб **встречается** как в лиственных, так и в хвойных лесах на почве среди опада, часто группами сросшихся плодовых тел с июля до осени. Гриб **съедобный,** но малоценный из-за своей тонкой резиноподобной мякоти.

Приготовление. Обычно в пищу могут быть использованы после предварительного отваривания.

Алеврия оранжевая (алеврия красная, пецица оранжевая)

Aleuria aurantia (Pers.: Fr.) Fuck. (Syn. Peziza aurantia)

Почвенный сапротроф

Эти небольшие, диаметром 2-10 см грибы привлекают посетителей леса роскошной яркой окраской. Появляются они после первых теплых дождей и растут в течение всего лета и осенью. Развивается этот гриб обычно большими группами на сыроватых песчаных почвах. Предпочитает освещенные места, например обочины лесных дорог и тропинок, края ям. Часто встречается на свежих раскопах или потревоженной, разрытой почве. **Плодовое тело** сидячее, в раннем возрасте полушаровидное, затем блюдцевидное. В старости – неправильно-плоское, во,пнисто-лоскутное, часто трескается. Внутренняя, спороносная поверхность гладкая, ярко-оранжевая, снаружи гриб более светлый. **Ножка** отсутствует, внизу имеет коричневатое основание. **Мякоть** восковидная, тонкая, очень ломкая, светло-красноватая, без особого запаха и вкуса. Гриб **съедобный,** но малоценный.

Приготовление. Едят в свежеприготовленном виде (тушат, жарят). Хранить алеврию оранжевую лучше всего в сушеном виде. Еще **лучше бы оставлять эти красивые грибы в природе как украшение наших лесов.**

Семейство Трюфелевые – Tuberaceae

Трюфель белый

Choiromyces venosus (Fr.) Th. Fr. (Syn. Choiromyces meadriformis Witt)

Симбиотроф (микоризообразователь), геофил

Это грибы-невидимки. Их **плодовые тела** растут под землей на глубине 8-12 см. Грибник в лесу может обнаружить только те трюфели-верховики, которые выпирают наружу, образуя чуть заметный бугорок. Те же, которые надежно спрятаны от глаз под почвой, практически невозможно заметить. Гриб созревает только к концу лета – началу осени. Любит дубняки. Трюфель растет в виде клубней гнездами по 3-6 штук. По внешнему виду похож на картофель с серо-буроватой поверхностью. Не имеет ни шляпки, ни ножки. **Мякоть** гриба серовато-белая с темноватыми прожилками, в разрезе напоминает мрамор. Имеет приятный грибной аромат. Гриб **высокого качества.** Чтобы найти трюфели, нужны навыки и умение, В прошлом трюфели искали с помощью дрессированных собак, свиней.

Приготовление. Трюфели белые варят, жарят. Из них получаются хорошие приправы к блюдам.

Семейство Клавариадельфовые - Clavariadelphaceae

Рогатик пестиковый (рогатик булавовидный, булава пестиковая, булава Геркулеса)

Clavariadelphus pistillaris (L: Fr.) Donk.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Отличается более крупными размерами среди рогатиковых. **Плодовое тело** достигает в высоту 20-25 см и ширины около 3 см, булавовидное, продольно-морщинистое или бороздчатое, с возрастом часто сплющенное с боков, светло-желтое или рыжеватое. При надавливании поверхность гриба приобретает винно-красноватый оттенок. **Мякоть** у молодых грибов твердая, позже становится губчатой, на изломе или разрезе также меняет цвет на красноватый. Пахнет приятно. Растет на перегнойных почвах лиственных и смешанных лесов. Его можно встретить е лета до осени. **Съедобный,** но только в молодом возрасте, их можно варить, жарить. Старые грибы горьковатые, Гриб редкий. Собирать его нельзя – **находится под охраной, занесен в Красную книгу России.**

Семейство Клавулиновые – Clavulinaceae

Клавулина аметистовая (рогатик аметистовый)

Clavulina amethystina (Bull.: Fr.) Donk

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой до 8 см, кустистое, веточки узкие с тупым или зубчатым окончанием. Цвет плодового тела варьирует от сиреневого до серо-лилово-фиолетового, основание более бледное. **Мякоть** одноцветная с окраской плодового тела. **Ножка** короткая, почти незаметная, светлая. **Предпочитает расти** в лиственных и смешанных с березой лесах, на отмершей древесине, отдельными экземплярами или группами в сырых и затененных местах. Встречается редко в августе -октябре. **Съедобный** гриб, используется в свежем виде.

Приготовление. Годится для сушки. Гриб **низкого качества.**

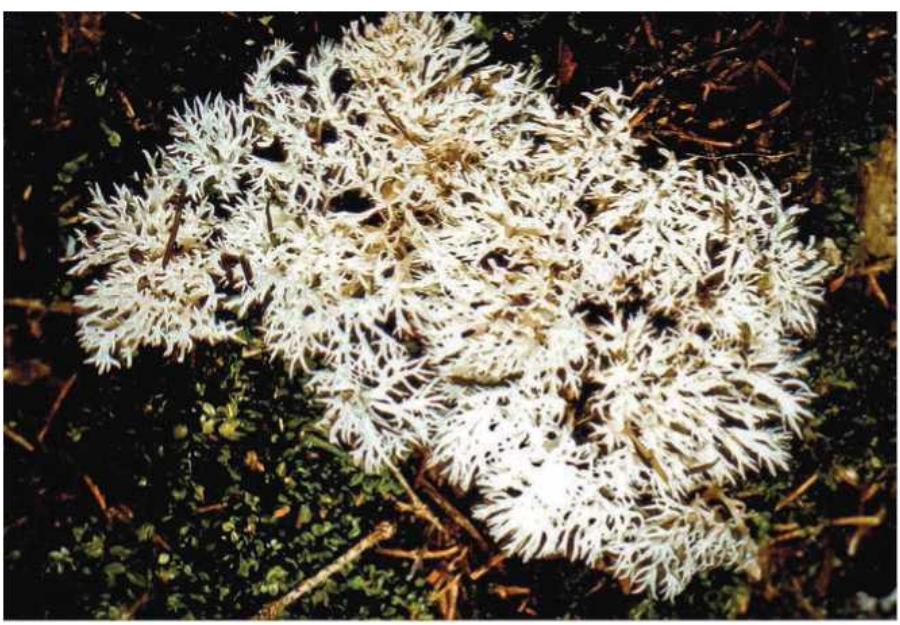
Клавулина гребенчатая (рогатик гребенчатый, коралл гребешковый)

Clavulina coralloides (L: Fr.) Schroet. (Syn. Clavulina cristata (Fr.) Schroet.)

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой до 8-10 ем, кустистое с бесчисленными неправильными разветвлениями, гребенчато-зубчатые веточки которых сплюснуты и заострены. Этот гриб имеет много вариантов по цвету: белый, беловато-серый, палевый, кремовый, желтоватый, иногда даже с розоватым оттенком, а с возрастом охристый или буроватый. **Мякоть** с горьким остаточным вкусом, не имеет выраженного запаха. Плодовое тело в основании образует короткую плотную ножку высотой 1,5-2 ем. **Растет** в хвойных лесах, но встречается и в лиственных на лесной подстилке, на хвойной иглице е августа до октября. Встречается нередко.

Приготовление. Рогатик гребенчатый съедобен, **низкого качества.** Едят в свежеприготовленном виде после предварительного отваривания. Иногда гриб может иметь горьковатый привкус. Грибники его не собирают.



Клавулина пепельно-серая

Clavulina cinerea (Bull.: Fr.) Schroet

Подстилочный сапротроф

Плодвое тело гриба до 10 см, сильно разветвленное, с тупыми окончаниями веточек, желто-сероватого цвета, дымчатое. Грибы **встречаются** в летне-осенний сезон в хвойном, реже, в лиственном лесу на земле и на гнилой древесине. Рогатиковые бывают различной формы и цветности, поэтому их по-разному и называют. Рогатиковые, или коралловые грибы, **съедобны.**

Приготовление. Рогатики отваривают в подсоленной воде, затем тушат и жарят.

Семейство Спарассисовые – Sparassidaceae

Спарассис курчавый (грибная капуста, грибное счастье, спарассис кучерявый)

Sparass is crispa (Fr.) Fr.

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовое тело обычно неравномерно округлое, мясистое, толстое, напоминающее губку, диаметром до 40 см, весом до 5 кг, состоит из малозаметной плотной **ножки** с отходящими от ее вершины разветвлениями, похожими на лопастные, волнистые или курчавые пластинки. Цвет гриба кремоватыи или охряно-желтый, с возрастом становится буроватым. **Мякоть** эластичная, бежевая или охряная. **Растет** на почве возле живых хвойных деревьев иди их пней, чаще сосновых. Распространен, по-видимому, повсеместно, но встречается редко, одиночно. Превосходный **съедобный гриб высокого качества.** Идет главным образом для приготовления супов, жаркого и сушки, однако следует помнить, что гриб **охраняемый, занесен в Красную книгу России**, поэтому в целях сохранения его для потомков не следует разрушать целостность грибницы. А еще лучше, если дать дожить до естественной старости. Это позволит ему расселиться в другом месте.

Семейство Рамариевые – Ramariaceae

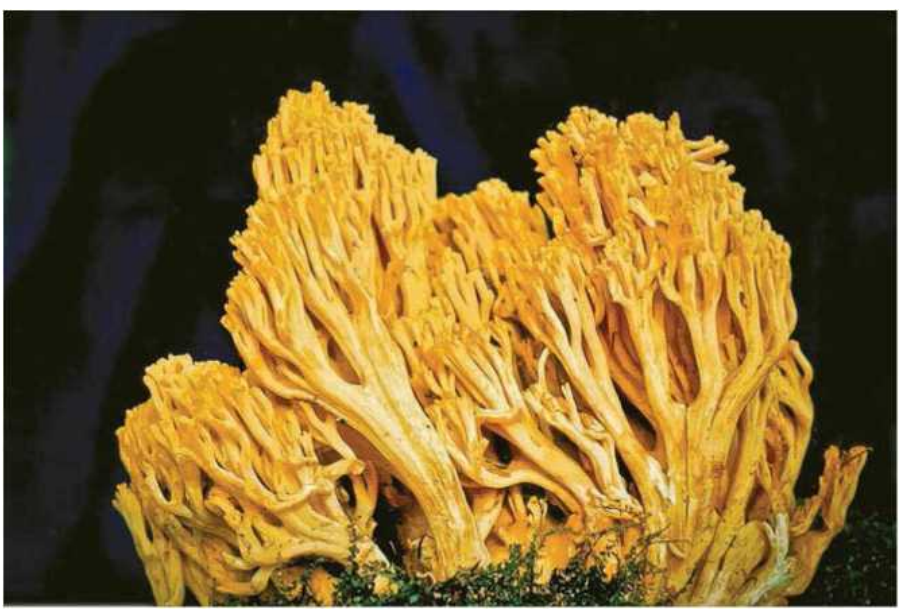
Рамария желтая (рогатик желтый, коралл лимонно-желтый, коралл серно-желтый, гриб-олень)

Ramaria flava (Fr.) Quel.

Почвенный сапрофит

Плодовое тело диаметром до 20 см, высотой 10-15 см. Иногда достигает внушительного веса (1,5-2 кг). Гриб имеет все оттенки желтого цвета: кремовый, абрикосово-желтый, позднее охристый или почти оранжевый. При нажатии окраска плодового тела меняется на винно-коричневую. **Мякоть** влажная, запах травяной. **Ножка** толстая, расчленяется на отходящие ветвистые отростки. Рогатик желтый можно найти в сыровато-тенистых местах лиственных, хвойных и смешанных лесов, особенно в лишайниковых сосняках, среди покрова зеленых мхов в августе-сентябре. Селится большими группами, образуя ряды или дуги. **Растет** прямо на земле или на гнилой древесине. Гриб имеет очень большое сходство с рамарией золотистой.

Приготовление. Пригоден в пищу в молодом возрасте, позже мякоть его становится грубой. Используется жареным и вареным.



Рамария золотистая (рогатик золотистый)

Ramaria aurea (Schaeff.: Fr.) Quel.

Почвенный сапротроф

Плодовое тело массивное, диаметром 15-20 см, высотой 8-10 см, кустистое, обильно ветвящееся, охряно-желтое, золотисто-желтое или золотисто-охряное с более светлым основанием, при высыхании блекнущее. «Веточки» толстые, густо расположенные, их концы притупленные, 2-3-кратно надрезанные. **Ножка** короткая, у основания беловатая. От одного общего корня расходятся множество разветвленных рожек. Произрастает на почве в хвойных, изредка лиственных лесах, часто среди мхов. Плодоносит с июля по октябрь. Ближний родич рамарии золотистой – рамария желтая (Ramaria flava). Эти два вида трудно различить без лабораторного анализа. Пищевая ценность их одинакова.

Приготовление. **Съедобный** гриб. Употребляется в пищу в свежем виде. Эту грибную «лапшу» можно отварить и добавить в грибное жаркое – для вкусового букета.

Рамария Инвала (рогатик Инвала)

Ra maria eumorpha (Karst.) Corner (Syn. Ra maria invalii (Cott. et Wakef.) Donk.)

Подстилочный сапротроф, ксилотроф

Плодовое тело кустистое с разветвленными концами, высотой 2-8 см, желто-буроватого или охряно-коричневого цвета, слегка горьковатым вкусом, с кисловатым запахом. **Растет** на подстилке или целыми куртинками, образуя целые ряды, дуги или ведьмины круги на валеже в хвойных и лиственных лесах. Встречается нередко, ежегодно в июле -сентябре. После отваривания гриб вполне **съедобен,** однако его собирают редко.

Приготовление. Рогатики можно нарезать в виде лапши и потушить на сковороде,

Семейство Герициевые – Hericiaceae

Ежовик коралловидный (коралловый гриб, гериций коралловидный, ежовик решетчатовидный)

Hericium coralloides (Fr.) Pers

Ксилотроф

Имеет красивый экзотический вид. **Плодовое тело** гриба напоминает ветку коралла, подлинное украшение природы, декоративно-много-кратно-разветвленное, белоснежное. **Мякоть** гриба в молодом возрасте белая, потом становится слегка желтоватой, без особого запаха. **Растет** гриб на стволах и пнях мертвых лиственных пород деревьев: осины, вяза, дуба, березы и крупных сучьях лежащих деревьев. В молодом возрасте считается **съедобным,** но собирать его не следует, так как **он занесен в Красную книгу России**. Да и жаль бывает уничтожить такую красу леса.

Ежовик гребенчатый (ежовик дубовый)

Hericium erinaceum (Fr.) Pers

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовое тело неправильной формы, округлое, сидячее, без ножки, с длинными свисающими шипиками до 2-5 см длиной, при подсыхании слегка желтеющими. **Мякоть** мясистая, белая. **Встречается** очень редко в лесах с участием дуба. Растет на стволах живых дубов, а также на их пнях и в дуплах в августе – сентябре. Дубовый ежовик – **съедобный гриб,** но собирать его не рекомендуется как очень редко встречающийся гриб.

Пилолистник мелкий ракушковидный (лентинус уховидный, лентинус раковинковидный, пилолистник анисовый)

Lentinellus cochleatus (Pers.: Fr.) Karst.

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 10 см, широковдавленная, воронковидная, закрученно-уховидная, незамкнутая по окружности, часто односторонняя, разделенная пополам, неравномерно дольчатая, красновато-коричневого или рыжевато-коричневого цвета. **Пластинки** нисходящие на ножку, зубчатые, сначала светлые, позже бледно-розового цвета. **Ножка** высотой

3-10 см, эксцентрически боковая, сужается книзу, ребристо-морщинистая, бороздчатая, у основания соединенная с другим грибом, рыжеватая, почти одного цвета со шляпкой. **Мякоть** тонкая, плотная, кремовая, с анисовым запахом. **Растет** на пнях и погруженной в почву древесине хвойных и широколиственных пород, тесными группами-сростками с августа по октябрь.

Приготовление. Гриб **съедобный,** но жестковатый, используется свежим после предварительного отваривания в течение 25 минут.

Семейство Ежовиковые – Hydnaceae

Ежовик желтый (ежовик выемчатый, глухая лисичка, колчак желтый, оленья губа)

Hydnum repandum L: Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь), сапротроф

У этого гриба есть отличительный признак – вместо пластинок в качестве спороносного слоя на нижней стороне шляпки густо расположены конически заостренные, ломкие, осыпающиеся при прикосновении игольчатые шипики. **Шляпка** среднего размера, мясистая, при сырой погоде кремово-охряная, светло-оранжевая, при сухой – беловатая. Поверхность обычно неровная, бугристая, с загнутыми вниз краями. **Мякоть** плотная, светло-желтая, ломкая, с приятным запахом, на вкус у зрелых грибов слегка горьковатая. **Ножка** короткая, сплошная, немного изогнутая, иногда смещена от центра шляпки, книзу суженная. **Встречается** в хвойных и лиственных лесах, часто среди травы и мхов, в июле – сентябре.

Приготовление. В пищу употребляется только молодой гриб, более старые грибы грубеют, мякоть приобретает горьковатый вкус. Лучше его покрошить в суп, чем на сковороду. Годен для сушки, можно вместе с другими грибами и солить. Гриб **хорошего качества.**

Семейство Феоловые – Phaeolaceae

Трутовик серно-желтый

Laetiporus sulphureus (Bull.: Fr) Murrill

Ксилотроф, паразит

Плодовые тела однолетние, сначала водянисто-толстомясистые, твердеющие, плоские, диаметром до 30 см, собранные в черепитчатые группы. **Шляпка** лимоно-желтая с оранжевым или слабым розоватым оттенком, позже выцветает до светло-желтого цвета. **Трубчатый слой** серно-желтый, в молодом возрасте из него выделяются желтоватые капли жидкости. **Мякоть** свежего гриба сочная, мягкая, сырообразная, желто-вато-беловатая, с приятным грибным запахом, при высыхании очень ломкая. **Произрастает** в лиственных, реже в хвойных лесах на живых и отмерших стволах деревьев, на пнях, валеже и корневых лапах. Плодоносит в мае – июле сразу после сморчков. Нередко их можно обнаружить на торцах заготовленных круглых лесоматериалов. **Съедобный.**

Приготовление. Употребляются молодые грибы в вареном виде. После отваривания из них получается прекрасный салат – и чисто грибной, и в любой смеси с овощами. Из серно-желтых трутовиков можно приготовить ароматный грибной порошок.

Семейство Инонотовые – Inonotaceae

Чага, или черный березовый гриб (трутовик скошенный)

Inonotus obliquus (Pers.: Fr.) Pit.

Ксилотроф -паразит

Представляет собой бесплодный нарост на живых стволах березы. Наросты имеют желвакообразную форму, с растреснутой поверхностью, черного, местами темно-бурого цвета, тяжеловесные, достигают крупных размеров (до 30 см в поперечнике). Внутри гриб темно-коричневый, очень твердый, с беловатыми прожилками, без запаха. Растет на осинах, ольхах, рябинах и других деревьях лиственных пород. Разновидность этого гриба – чага горькая. Но она не собирается грибником и не заготавливается аптеками. Чага – трутовик скошенный растет только на березах и является **лекарственным сырьем.** Собирают на протяжении всего года. Встречается не часто. Настой чаги используется как **заменитель чая.** Отечественная медицинская промышленность выпускает препарат из чаги «Бефунгин», который оказывает тонизирующее и болеутоляющее действие, «Бефунгин» успешно применяется в клиниках при лечении язвенной болезни, гастритов.

Семейство Трутовиковые – Polyporaceae

Подсемейство Polyporioideae

Трутовик увенчанный *Poly рог us coronatus Rost к*

Ксилотроф

Шляпка гриба диаметром до 6 см. **Ножка** центральная или боковая, высотой до 3 см. **Растет** в лесу на валежных ветках с мая по сентябрь. Молодой гриб **съедобный.**

Семейство Полипоровые – Poliporaceae

Трутовик чешуйчатый (вязовик, трутовик пестрый, пестрец, заячник)

Polyporus squamosus (Huds.) Fr.

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовые тела однолетние, глинисто-желтые, с боковой черной ножкой, диаметром 10-60 см. **Шляпка** веерообразная, кремовая, с крупными прижатыми темно-бурыми концентрически расположенными чешуйками, делающими ее пестрой, край тонковатый, подогнут внутрь. **Ножка** эксцентрическая, беловато-кремовая, у основания почти черная. **Трубчатый слой** белый, поры угловатые. **Мякоть** упруго-мясистая, у старых грибов жесткая, губчато-пробковая, крошащаяся, с приятным мучным запахом. **Селится** в лиственных лесах, старых парках, на живых и отмерших стволах и пнях дуба, вяза, липы, ивы и других листопадных, реже хвойных деревьев, с мая по июль. Заразив живое дерево, чешуйчатый трутовик продолжает развиваться и в заготовленных лесоматериалах, хранящихся во влажных условиях. Гриб **съедобен** в молодом возрасте.

Приготовление. Употребляется свежим, сушеным в виде грибного порошка.

Трутовик зимний (полипорус зимний)

Polyporus hrumalis (Pers.: Fr.) Fr.
(Syn. Polyporus subarcularius (Doric) Bond)

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, пластичная, иногда с углублением в центре, шероховатая, с короткими волосками, с кажущейся зернистостью, с загнутым краем, серо-желто-бурая, серовато-желтоватым оттенком, почти черного цвета. Гименофор мелкотрубчатый, нисходящий но ножке, белый, позднее – кремовый. **Мякоть** эластичная, с возрастом кожистая. **Ножка** высотой 3,5-8 см, вздутая у основания, бархатистая, бледно-охряная, коричнево-каштановая, темно-бурая до черной. **Растет** на поленницах, обломанных ветках, сучках, погруженных в почву, корнях и пнях ивы, березы, ольхи, рябины, орешника. Появляется осенью, зимует и весной спорулирует, Встречается одиночно, иногда небольшими группами. Молодые шляпки **съедобны.**

Трутовик разветвленный (трутовик ветвистый)

Polyporus umbellatus (Pers.: Fr.) Fr.

Ксилотроф, паразит

Плодовое тело достигает до 50 см, массой до 4 кг, состоит из большого количества сросшихся белых ножек, на вершинах которых расположены многочисленные **шляпки** (до 200 и более) диаметром 1,5-4 см. Они округлые, иногда цельнокрайные или лопастно-волнистые, светло-бурые, серо-бурые или бледно-охряные. Нижняя сторона шляпок трубчатая, трубки очень короткие, далеко низбегающие вниз по ножке, Белые пеньки объединены в общую клубневидную ножку внизу. **Мякоть** мягкая, сочная, с возрастом твердая, жесткая, волокнистая с укропным запахом, позже – со своеобразным неприятным. **Растет** у основания стволов живых старых деревьев или пней лиственных пород, в основном дуба, липы, в августе – октябре.

Приготовление. Этот **съедобный** гриб высокого качества может использоваться без предварительного отваривания для горячих блюд, для сушки, соления. В связи с редким спорадическим появлением и интенсивным сбором гриб занесен в Красную книгу России и подлежит охране.

Семейство Фомитопсисовые – Fomitopsidaceae

Губка березовая (трутовик березовый)

Piptoporus betulinus (Bull.: Fr.) Karst.

Ксилотроф, паразит

Плодовое тело однолетнее, толстое, почковидное, копытовидное, позже становится: сплюснутым. **Шляпка** диаметром 5-20 ем, гладкая, сухая, с завернутым тупым светлым краем, белая, с возрастом серая и охристо-буроватая. Часто на шляпке появляются трещинки. Поверхность **трубчатого слоя** белая, затем желтовато-буроватая. Поры очень маленькие. **Ножка** боковая в виде короткого стволоподобного образования. **Мякоть** белая, занимает большую часть гриба, в свежем состоянии мясистая, мягкопробковидная, при высыхании пробковая, с горьковатым послевкусием. **Обитает** только на стволах и толстых ветвях живых и отмерших берез.

Приготовление. Молодые плодовые тела можно использовать в пищу для приготовления бульонов и грибного порошка. Губка березовая относится к лекарственным грибам. Обладает противовоспалительным и антибиотическим действием.

Семейство Бьеркандеровые – Bjerkanderaceae

Грифола курчавая (гриб-баран)

Grifola frondosa (Dicks.: Fr.) Gray

Ксилотроф, паразит

Один из самых крупных трутовиков. **Плодовое тело** диаметром 20-50 (до 80) см, весом до 10 кг, кустистое, состоит из многочисленных плоских, тонких, полукруглых, лопатообразных, бесформенно-волнистых шляпок, сидящих на ветвящихся ножках, которые сливаются воедино в подушкообразное основание. **Шляпки** мясистые, у ножки клинообразные суженные, их верхняя поверхность радиально-морщинистая, серая, а нижняя – мелкопористая, трубчатая. **Трубочки** короткие, нисходящие по ножке. Споровый порошок – белый. **Мякоть** в шляпках и ножках упругая, белая, с приятным запахом. Растет необычайно быстро, за 8-10 дней он может достичь массы 10 кг и более. Никогда не поражается насекомыми. **Распространен** практически по всей умеренной зоне. Вырастает обычно в августе в широколиственных лесах у оснований пней или стволов дуба и других лиственных деревьев. Этот **съедобный** гриб высокого качества попадается очень редко, охраняемый. Занесен в Красную книгу России и Украины. Сбор и заготовка запрещены. При встрече им следует полюбоваться, сфотографировать и не трогать!

Семейство Фистулиновые – Fistulinaceae

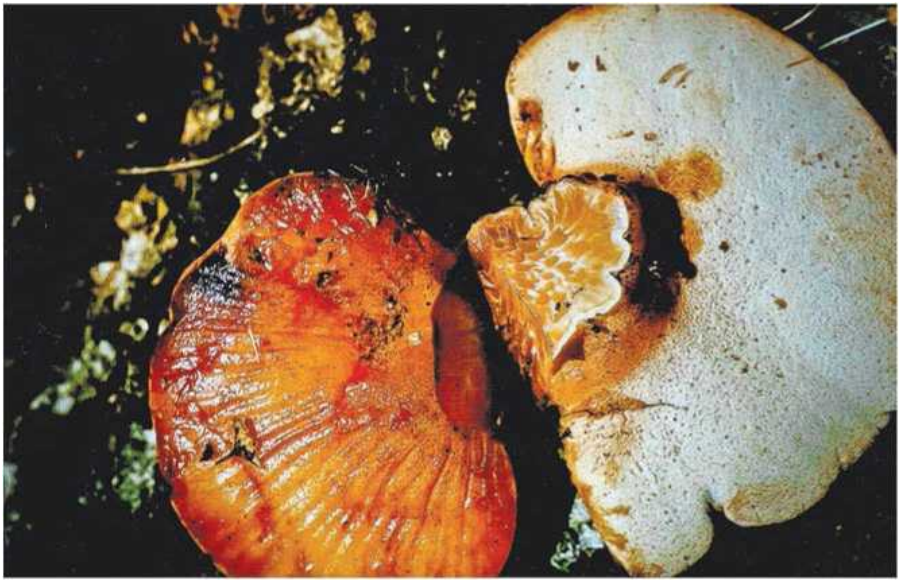
Печеночница обыкновенная (печеночный гриб, волчий язык)

Fistulina hepatica (Schaeff.: Fr.) Fr.

Ксилотроф, паразит

Плодовые тела сидячие или с короткой ножкой. **Шляпки** диаметром 10-30 см, одиночные или сросшиеся основаниями по две-три, желвакообразные, лопатчатые или языкообразно-вытянутые, в начале оранжево-красные, затем кровяно-красные, с возрастом темно-буро-красные. Поверхность шляпки усеяна сосочками, часть красными каплями жидкости. **Мякоть** сочная с вишнево-красноватым соком, липкая, с белыми прожилками, почти без запаха, кисловатая на вкус. **Трубочки** светло-коричневые, желтоватые, при прикосновении буровато-желтые, По внешнему виду молодой гриб напоминает сырую печенку. **Произрастает** на живых старых дубах или в дуплах ближе к основанию стволов, на свежих дубовых пнях с августа до первых заморозков.

Приготовление. **Съедобный в молодом возрасте,** годится для жарения без предварительного отваривания. Из-за кисловатого вкуса не рекомендуется для супов. Хорошо использовать для маринования.



Семейство Лисичковые – Cantharellaceae

Лисичка бледная (лисичка белая, светлая)

Cantharellus cibaruis var. pa I lens Pilat (Syn. Cantharellus pa liens Pilat)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Светлая разновидность обычной желтой лисички.

Шляпка диаметром 3-8 см, края у зрелых экземпляров извилисто-волнистые, ее поверхность беловатая, как бы выгоревшая, окрашена в палевые или палево-желтые тона. **Мякоть** мясиситая, упругая, не крошится и не мнется, беловатая, запах грибной. Очень редко повреждается личинками насекомых. Спороносущая поверхность плодового тела в виде редких, крупных, светло-желтых складок, которые далеко низбегают по ножке. **Ножка** толстая, желтовато-белая, равномерно утолщенная. **Растет** в лиственных лесах во мху, в траве, на лесной подстилке. Встречается довольно редко. Плодоносит с июля по октябрь, т.е. позже, чем лисичка желтая. Бледная разновидность лисички настоящей такая же вкусная, как и обычная форма.

Семейство Болетовые – Boletaceae

Дубовик крапчатый (боровик зернистоногий, болетус красноножковый, поддубник крапчатый, дубовик черный)

Boletus luridiformis Rost к.
(Syn. Boletus erythropus (Fr.: Fr.) Secr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка бархатистая, каштаново-коричневая, темная, иногда с оливково-красноватым оттенком, сухая, матовая. Поры трубочек мелкие, сначала желтоватые, позднее кирпично-красные, при дотрагивании синеющие. **Ножка** утолщенная в основании, с крупными пустотами. Сетчатый рисунок по ножке отсутствует, вместо него красная сыпь (крап) из мелких хлопьев – чешуек. В остальном очень сходен с дубовиком оливково-бурым. Грибники эти два родственных вида даже не различают. **Встречаются** в тех же лесах и в то же время. **Мякоть** светложелтоватая, в местах среза мгновенно делается темно-синей. Гриб **условно съедобный.** Потемнение мякоти не снижает его хорошего вкуса.

Приготовление. Дубовики лучше, всего жарить, хороши они и соленые, но рекомендуется перед приготовлением прокипятить их для того, чтобы с него сошла «чернота».

Дубовик оливково-бурый (дубовик обыкновенный, дубовик настоящий, глухой боровик, поддубник, красик, синик, синюк, синяк)

Boletus luridus Schaeff.: Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, толстомясистая, бархатистая, сухая или слабослизистая, каштановая, оливково-коричневая до темно-бурой, иногда красноватая. Поры **трубчатого слоя** оранжево-красные, с возрастом красно-коричневые, в придавленных местах синеют. **Мякоть** лимонно-желтая, от легкого надавливания быстро и резко синеющая, имеет выраженный грибной запах. **Ножка** толстая, сплошная, достигающая высоты 10-12 см, у основания клубневидно-утолщенная, желто оранжевая, с красно-бурым сетчатым рисунком из удлиненных ячеек. Растет одиночно иди малыми группами в лиственных и смешанных лесах с дубом, в июле – октябре. **Условно съедобный** вкусный гриб.

Приготовление. Перед приготовлением блюд его следует отварить. Можно жарить, мариновать, сушить.

Полубелый гриб (боровик желтый, поддубник желтый)

Boletus suspectus Krombh. (Syn. Boletus impolitus Fr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 15-18 см, охристо-желто-коричневая, слегка бархатистая, волокнистая, при засыхании иногда растрескивающаяся. **Трубчатый слой** сначала ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. **Мякоть** толстая, бледно-желтоватая, у старых грибов с неприятным запахом карболки («аптечный запах»), а иногда дочти без запаха. **Ножка** высотой до 10 см, волокнистая, клубневидно-вздутая, желтая, вверху буровато-красноватая, редко бывает равномерно окрашенной. Сетчатый рисунок на ножке отсутствует. **Растет** в лиственных лесах, преимущественно в дубравах, поодиночке и небольшими группами. Встречается редко и не обильно. Из-за неприятного запаха не всегда собирают этот гриб. **Съедобный.**

Приготовление. Молодые грибы используют в пищу после предварительного отваривания. Можно употреблять в пищу в свежем виде. Годен для сушки.

Грабовик (ложный березовик, обабок грабовый)

Leccinum pseudoscabrum (Kallenb.) Sutara (Syn. Leccinum griseum (Qiuel.) Sing., Leccinum carpini (Schulz) Pers.]

Симбиотроф (микоризообразователь)

Этот гриб легко принять за березовик обыкновенный, но мякоть у грабовика на изломе сначала синеет, затем чернеет. **Шляпка** диаметром 6-8 см, плотная, выпуклой формы, коричнево-серая, оливково-бурая, иногда в трещинах. **Трубчатый слой** с очень мелкими белыми порами, сначала бледно-кремовый, затем оливково-серый. **Мякоть** плотная, эластичная, беловато-желтоватая, со слабым грибным запахом. **Ножка** в верхней части суженная, часто изогнута, сплошная, покрытая буреющими чешуйками, коричнево-серая, Грабовик **растет** только в лиственных лесах, преимущественно среди дубово-грабовых пород деревьев, а также под лещиной. Грабовик – хороший **съедобный** гриб.

Приготовление. Его употребляют свежим, маринованным, сушеным, реже соленым. Употреблять его в пищу надо сразу же после сбора, так как его водянистая мякоть быстро начинает разлагаться.

Моховик пестрый, трещиноватый (моховик желтомясиситый)

Boletus pascuus (Pers.) Krombh. (Syn. Xerocomus chrysenteron (St. Amans) Quel.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 12 см, толстомясистая, сухая, матовая, обычно с сетчатыми трещинами, между которыми видна беловатая или красноватая мякоть. **Трубчатый** слой шляпки желтоватый, при прикосновении интенсивно синеет. В сырую погоду иногда моховики и некоторые другие грибы очень быстро покрываются слоем беловатой плесени. Грибы как бы глохнут, потому что все поры и пластинки у них наглухо затягиваются густой сетью мицелия паразитных грибов. **Мякоть** желтоватая, по краям шляпки и в основании ножки красноватая, при прикосновении синеет, затем краснеет. **Ножка** высотой до 10 см, часто изогнутая, коричневатая, к основанию вишнево-красноватая, при прикосновении синеет. **Произрастает** в хвойных и лиственных лесах, одиночно, реже разрозненными малыми группами, с июля по октябрь. **Съедобный гриб удовлетворительного вкуса.**

Приготовление. Его варят, жарят.

Моховик зеленый

Boletus subtomentosus L: Fr. (Syn. Xerocomus subtomentosus L. ex Fr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, тонкобархатистая, в меру тугая,

нередко в мелких трещинах, темно-зеленая, зелено-буроватая. **Губчатый слой** шляпки ярко-желтый, со временем становится зеленоватым, что и определяет название гриба – моховик зеленый. При прикосновении **трубчатый слой** синеет. **Мякоть** желтоватая, слабо синеет на изломе, с приятным грибным запахом. **Ножка** без кольца, продольно-ребристая, сужается к основанию, почти всегда изогнутая, желтоватая, иногда красноватая или ржаво-коричневая. Различают несколько форм зеленого моховика в зависимости от цвета гриба. **Произрастает** в различных лесах, чаще всего в дубовых по освещенным лесным опушкам и полянам, по обочинам лесных дорог и тропинок, иногда селится на муравейниках. Растет по одиночке с середины лета до осенних заморозков.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб высокого качества, пригоден для всех видов приготовления, кроме соления.

Белый гриб дубовый

Boletus reticulatus Schaeff. (Syn. Boletus edulis f. quercicola Wassilk.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка серовато-буроватая, часто с беловатыми пятнами.

Мякоть более рыхлая, чем у других белых грибов. **Ножка** длинная, светлая с белым сетчатым рисунком. Растет в дубовых и смешанных с дубом лесах, преимущественно летом.

Приготовление. Его используют в жареном, вареном, сушеном (особенно ценный) и маринованном видах. Идут белые грибы и в засол, но практически их не солят.

Суп из свежих белых грибов

Грибы очистить и промыть в чистой воде, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около часа. Затем заправить сливочным или топленым маслом. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укропа.

На 300-400 г свежих грибов – 1 столовую ложку сливочного или топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, головку репчатого лука. Зелень петрушки, укропа и соль по вкусу.

Белый гриб грабовый (белый гриб медный, белый гриб темно-бронзовый, белый гриб, форма темно-бронзовая)

Boletus aereus Bull.: Fr. [Syn. Boletus edulis f. aereus (Fr.) Vassilk.]

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка шоколадно-коричневая, почти черно-коричневая, иногда морщинистая, у молодых грибов бархатистая, матовая, диаметром 5-20 см. **Трубчатый слой** вначале белый, позже зеленовато-желтый. **Мякоть** с нежным грибным запахом, на срезе цвет не меняет. **Ножка** вначале бочковидная, с возрастом цилиндрическая, сплошная, с нежной бело-буроватой сеткой. **Произрастает** в листопадных, реже в смешанных лесах, предпочитает дубовые и дубово-грабовые. Нечасто встречающийся гриб, растет летом и осенью, одиночно или небольшими группами. Теплолюбивый вид, поэтому чаще можно встретить его в южных областях. Это замечательный **съедобный** гриб, нисколько не уступает настоящим боровикам – сосновым или еловым, также аппетитны блюда из этих грибов. **Занесен в Красную книгу Украины.**

Березовик болотный (березовик белый, болотник)

Leccinum niveum (Fr.) Rauschert (Syn. Leccinum scabrum f. chioneum (Fr.) Skirgiello, Leccinum holopus (Rostk.) Watling)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 15 см, полушаровидной формы, грязно-белая, беловато-кремовая, у старых грибов с зеленоватым оттенком. **Мякоть** рыхлая, водянистая, толстомясистая, при

прикосновении цвет не изменяет, практически не обладает запахом. **Ножка** длинная, тонкая, сплошная, сероватая, с беловатыми чешуйками, при высыхании чешуйки буровеют. **Мякоть** в основании ножки на срезе (и с возрастом) становится интенсивно сине-зеленой. **Растет** по краям заболоченных сосновых и березовых лесов. Плодоносит в первой половине сентября. Встречается редко, но местами обильно, например в лесах Сургута.

Приготовление. В отличие от березовиков других видов, меньше ценится, так как его мякоть с возрастом очень сильно впитывает воду, в супах они разваривaются. Лучшие способы использования в пищу -это тушение и поджаривание свежими. Мариновать их не следует из-за дряблости мякоти.

Березовик розовеющий, окисляющийся (березовик разноцветный, березовик пестрый)

Leccinum roseafractum Watl. (Syn. Leccinum scabrum (Fr.) S. F. Gray f. oxydabilis (Sing.) Skigiello)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 15 см, волокнистая, сухая, в дождливую погоду слизистая, неровноокрашенная. По окраске напоминает мрамор: серо-бурая со светлыми разводами-пятнами,

как бы «пегая». **Трубчатый слой** белый. **Мякоть** на изломе розовеет, за что гриб и получил свое название. **Ножка** короткая, грязно-белая, темно-бурая, покрытая темными чешуйками. Иногда бывает изогнута в ту сторону, где больше света. **Произрастает** в различных сыроватых лесах у берез. Плодовые тела образуются в августе – октябре.

Приготовление. Съедобный вкусный гриб. Используется в пищу во всех видах приготовления.

Моховик красноватый (моховик краснеющий, моховик красный)

Boletus rubellus Krombh. (Syn. Xerocomus rubellus (Krombh.) Quel)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-8 см, иногда трещиноватая, бархатистая, вишнево-красно-бурая. **Трубчатый слой** золотисто-желтый, по мере старения становится оливково-желтым, при надавливании зеленеющий. **Мякоть** мясистая, желтая, на изломе зеленеет, обладает приятным грибным запахом. **Ножка** высотой до 10 см, сплошная, часто изогнута дугой, вверху желтая, ниже – розовато-красноватая, иногда с участками желтого цвета и красными чешуйками. **Растет** в лиственных и смешанных с дубом

лесах, в кустарниках, на старых заброшенных лесных дорогах, на склонах, по обочинам канав. Встречается не часто, одиночно или малыми группами, в августе – сентябре.

Приготовление. Гриб **съедобен.** Пригоден для всех видов переработки.

Польский гриб (моховик каштановый, гриб панский, гриб коричневый)

Boletus hadius (Fr.) Fr. (Syn. Xerocomus hadius (Fr.) Kuehner ex Gilb.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, толстомясистая, выпуклая у молодых грибов, затем распрямляется до плоской, слегка бархатистая, сухая, в сырую погоду липкая, окрашена в каштаново-коричневые тона, у некоторых экземпляров почти в черно-коричневые. **Трубчатый слой** мелкопористый, у молодых грибов беловатый, позже желтеет, а у совсем старых становится зеленовато-желтым. На разрезе синеет – это отличительный признак польского гриба. **Мякоть** в молодом возрасте плотная, позже губчатая, беловато-соломенно-желтая, при повреждении также синеет. **Ножка** высотой 4-12 см, волокнистая, иногда чуть изогнутая, без сетчатого узора. **Растет** в хвойных и смешанных

лесах под соснами и елями на почве у оснований стволов или пней, с июля до глубокой осени. Гриб очень вкусный.

Осиновик белый

Leccinum percandidum (Vassilk.) Watl.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка мясистая, полушаров'идная, позднее распростертая, диаметром 6-18 см, белая или беловатая с розоватым: оттенком. **Трубчатый слой** беловатый, кремовый. **Мякоть** плотная, белая, на разрезе быстро окрашивается: в шляпке – в синевато-серый цвет до черноты, в ножке – в бледно-розовый или красноватый, позднее в темноватый цвет. **Ножка** высокая, толстая, утолщающаяся к шляпке, белая с белыми отстающимися чешуйками, в зрелости темнеющими. **Произрастает** в лиственных и смешанных лесах с участием березы и мои. Часто встречается в Мурманской, Ленинградской, Московской областях, в Марий Эл, на Урале. **Хороший съедобный гриб.** По пищевым и вкусовым качествам не уступает другим видам осиновиков. Но не следует забывать о том, что **он редок, поэтому стоит сохранять его. Занесен в Красную книгу России**. Кстати, в лесах Североморска Мурманской области осиновик белый собирают помногу, ошибочно приняв его за белый гриб.

Козляк

Suillus bovinus (L: Fr.) Roussel

Симбиотроф (микоризообразователь)

Много придумано людьми названий этому грибу: коровий гриб, коровяк, козлята, овечка, масленок бычий. Все названия связаны с тем, что домашний скот любит этот вид маслят. **Шляпка** диаметром 4-12 см, выпуклая, затем уплощенная, в сырую погоду слизистая, при высыхании блестящая, оранжево-коричневая или оливково-коричневая, у старых – с несколько загнутым вверх краем. Шляпки иногда срастаются. **Трубочки** с неровными широкими порами, у старых козляков всегда выпуклые к низу. **Мякоть** плотная, упругая, не сочная, жестковатая, кремовая или буроватая, слаборозовеющая на изломе. **Ножка** сплошная, дугообразно изогнутая, часто к основанию сильно суженная. **Растет** во влажных сосновых лесах с июля до заморозков. После обильных дождей плодовые тела появляются большими колониями.

Приготовление. Козляки варят, жарят, тушат, маринуют, солят, сушат. Считается грибом невысокого качества, зато признан чемпионом-антибиотиком.

Масленок желто-бурый (моховик желто-бурый, моховик болотный, болотовик)

Suillus variegatus (Sw.: Fr.) Kuntze

Симбиотроф (микоризообразователь)

В микологической науке этот гриб обычно относят к роду маслят. **Шляпка** диаметром 5-15 см, подушковидная, с частыми темными пятнами, в сырую погоду слизистая. **Трубчатый слой** сначала тускло-желтый, затем табачно-бурый* с мелкими округлыми порами. **Мякоть** толстая, желтоватая, на разрезе слегка синеет, с запахом сосновой хвои. **Ножка** короткая, сплошная, равномерно расширенная к низу, желтовато-буроватая, одного цвета со шляпкой. Гриб всегда сопутствует сосне, **растет** среди мхов. В засушливое лето чаще встречается по кочкам в заболоченных сосняках. Плодоносит в июле – октябре одиночно или небольшими группами. Грибники охотно его собирают.

Приготовление. Гриб вкусен жареным, тушеным. Можно использовать в грибном ассорти. Молодые плодовые тела грибов лучше всего мариновать. В засоле и при сушке они буреют. Гриб высокого качества.

Масленок лиственничный

Suillus grevillei (Klotzsch: Fr.) Sing. (Syn.: Boletus elegans Schum.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Спутник лиственницы, является ее симбионтом. Грибница цлотно сплетает корни лиственницы-хозяйки. Такое сосуществование выгодно как дереву, так и грибу. **Шляпка** диаметром 4-12 см, тупоконическая, к зрелости плоская, слизистая, золотисто-оранжевая. **Трубчатый слой** покрыт пленкой, которая по мере роста гриба разрывается и образует кольцо на ножке. **Губчатый слой** желтый, с возрастом оливково-буроватый, буреющий в местах надавливания. **Мякоть** охристая, на изломе постепенно буреет. **Ножка** сплошная, красновато-бурая, с желтоватым повисающим кольцом, которое с возрастом обьино исчезает, оставляя след. **Растет** в лиственничных молодых посадках. Плодоносит в августе – ноябре. Часто повреждается личинками, что делает гриб непригодным для сбора.

Приготовление. Вкусный **съедобный** гриб, из которого можно приготовить самые разнообразные блюда. При сушке нежная мякоть ссыхается настолько, что ее практически трудно размочить, и поэтому гриб не рекомендуется сушить.

Масленок серый (масленок лиственничный серый)

Suillus aeruginascens (Opat.) Snell.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Этот гриб в народе иногда называют серопузиком. **Шляпка** диаметром до 12 см, подушковидная, эластичная, слизистая, оливково-серая, светло-серая, иногда с фиолетовым оттенком. **Трубчатый слой** пепельно-серый, поры трубочек широкие, угловатые, низбегающие на ножку, без вторичных перегородок. Ножка высотой 8 см, сплошная, утолщенная в основании, слизистая, одного цвета со шляпкой, над кольцом сетчатая. Кольцо быстро исчезающее. **Мякоть** водянистая, вялая, на разрезе синеющая. **Растет** вместе с маслятами лиственничными в молодых сосново-лиственничных лесах и посадках, часто большими группами. Плодоносит в августе – сентябре. Грибники часто обходят этот съедобный гриб. **Пищевое качество посредственное.**

Приготовление. Его варят, жарят и маринуют.

Масленок кедровый

Suillus plorans (Roll.) Sing.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Жители севера Кемеровской области этому грибу дали еще и местное название: масленок лесной. В отличие от обычных маслят, которые произрастают в светлых молодых хвойных посадках, масленок лесной растет в старых естественных таежных лесах. Маслята кедровые не надо искать в любой части леса, их находят только под большими кедрами сибирскими или соснами сибирскими. Получается, что кедр дает урожай шишек с ценными и вкусными орешками, а вокруг себя на земле как бы еще выращивает и грибы – маслята кедровые. Его **шляпка** даже в сухую погоду покрыта слизью, снизу на трубчатом слое выступают водяные капли, недаром гриб назвали масленком плачущим. **Мякоть** рыхловатая, пахнет кедровой хвоей. **Ножка** по всей высоте с бородавочками. **Встречается** гриб местами обильно, так как растет группами.

Приготовление. Грибы вкусны вареными и жареными.

Семейство Мокруховые – Gomphidiaceae

Мокруха пурпуровая (мокруха слизистая, мокруха блестящая, мокруха медно-красно-желтоногая)

Chroogomphus rutilus (Schaeff.: Fr.) O. K. Miller (Syn. Gomphidius rutilus (Fr.) Lund.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-12 см, толстомясистая, конически-округдая, затем слабовыпуклая, часто с бугорком посередине, с завернутым вниз краем, медно-коричневая с пурпурным оттенком, слизисто-клейкая во влажную погоду. Молодые грибы покрыты липким паутинистым покрывалом. **Пластинки** дугообразно нисходящие по ножке, толстые, редкие, вначале светло-буроватые, позже пурпурно-бурые. **Мякоть** оранжево-буроватая, со слабовыраженным запахом. **Ножка** высотой до 8 см, прямая иди изогнутая, к основанию слегка суживающаяся, сплошная, буровато-оранжевая, у основания желтоватая. В верхней части ножки имеется присохшее, колечко. **Произрастает** в сосняках и сосновых посадках отдельными экземплярами, нередко, но не обильно, с июля по октябрь.

Приготовление. **Съедобный** вкусный гриб высокого качества. Молодые плодовые тела можно солить, сушить, но особенно хороши для супа. Когда его жарят и варят, гриб приобретает пурпуровую, фиолетовую окраску.

Мокруха еловая (мокруха клейкая)

Gomphidius glutinosus (Schaeff.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 10 см, с темными крапинками или пятнами, серо-шоколадно-коричневая, иногда с фиолетовым оттенком. У молодых грибов края шляпки соединяются с ножкой тонким слизистым паутинистым покрывалом. **Пластинки** нисходящие, дугообразные, толстые, редкие, восковидные, вначале беловатые, затем серо-коричневые и черновато-серые. **Мякоть** светлая, с грибным запахом. **Ножка** высотой до 10 см, покрыта слоем слизи, с быстро исчезающим студенистым кольцом, беловатая, в нижней части лимонно-желтая. По этому признаку достоверно можно определить мокруху еловую. **Произрастает** в еловом лесу. Гриб лета и осени.

Приготовление. Вид гриба непригляден, так как его плодовое тело сверху и снизу густо покрыто слизью, однако это на вкусовых качествах не отражается. Слизь можно удалить ошпариванием крутым кипятком. Молодые грибы вкусны вареными и жареными, особенно маринованными.

Мокруха розовая

Gomphidius roseus (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Самый маленький вид из мокрух. **Шляпка** диаметром 3-5 см, конически-округлая, затем слабовыпуклая, плоская, е приподнятым, несколько волнистоизогнутым краем, розовая, позже выцветающая, клейкая. **Пластинки** сильно низбегающие, толстые, редкие, вначале серовато-оливковые, позже почти черные. **Мякоть** некрепкая, белая, без особого запаха. **Ножка** высотой до 5 см, сплошная, к основанию суженная, клейкая, на ней остается волнообразное кольцо от частного покрывала. Цвет ножки неодинаковый: сверху она белая, снизу желтая. **Произрастает** на почве в хвойных (преимущественно сосновых) лесах, разрозненно, чаще поодиночке, иногда совместно с козляками. Плодоносит с августа по октябрь.

Приготовление. Гриб считается **условно съедобным.** Его можно использовать в пищу свежесобранным и для заготовки на зиму маринованным, засоленным, в том числе и с другими грибами. После отваривания мокруха розовая чернеет.

Семейство Свинуховые – Paxillaceae

Свинушка толстая (свинушка черная, свинушка черно-бурая)

Paxillus atrotomentosus (Batsch: Fr.) Fr.

Ксилотроф, гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 5-25 см, языковидная, в центре воронковидно-вдавленная, с завернутым внутрь волнистым краем, нередко трещеноватая, бархатисто-пушистая, сухая, толстая, ржаво-бурая. **Пластинки** с перемычками, нисходящие на ножку, кремово-желтые, ржаво-коричневые с красновато-бурыми пятнами. **Мякоть** сочная, позже рыхлая, светлая, от прикосновения темнеет, в старости горьковатая, без особого запаха. **Ножка** толстая, короткая, центральная, ниже эксцентрическая, сплошная, войлочно-бархатистая, черно-буро-коричневая. Черная бархатистая ножка делает этот вид не похожим на другие. **Произрастает** в хвойных и смешанных лесах на старых сосновых, реже еловых пнях и их корнях в июле – сентябре. Свинушка толстая **условно съедобна,** однако людям, страдающим заболеваниями обмена веществ, не рекомендуется употреблять ее в пищу.

Семейство Ложнолисичковые – Hygrophoropsidaceae

Лисичка ложная (говорушка оранжевая, кокошка)

Hygrophoropsis aurantiaca (Wulf.: Fr.) Schroet.

Ксилотроф, гумусовый сапротроф, факультативный симбиотроф

Шляпка диаметром 3-8 см, мясистая, вдавленно-воронковидная, иногда с извилистым краем, вначале коротко-опущенная, бархатистая, затем гладкая, сухая, желто-оранжевая, охристо-оранжевая, оранжево-красная, с буроватой серединой, с возрастом выцветающая. Пластинки нисходящие на ножку,: вильчато-разветвленные, красновато-оранжевые, часто окрашены ярче шляпки. Мякоть тонкая, упругая, розовожелтая, оранжево-желтая, без особого запаха. Ножка часто эксцентрическая, сначала плотная, затем полая, одноцветная со шляпкой, у основания буроватая. Растет в хвойных и смешанных лесах на сосновых пнях и их корнях, на крупном вал еже, на почве рядом с гниющей древесиной. Плодоносит в июле – сентябре. Раньше этот гриб ошибочно считался несъедобным; сейчас он признан **съедобным.**

Приготовление. Гриб обладает низкими вкусовыми качествами, но его можно солить и использовать в свежеприготовленном виде.

Семейство Агариковые, или Шампиньоновые – Agaricaceae

Шампиньон полевой (шампиньон луговой, шампиньон овечий)

Agaricus arvensis Schaeff.

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 5-20 см, сначала яйцевидная, потом усеченно-конусная, белая, с шелковистым отливом, от надавливания становится желтовато-охристой. **Пластинки** серовато-белые, затем серо-бурые, позднее темные, почти черные, никогда не бывают розовыми. **Мякоть** толстая, белая, пахнет анисом. **Ножка** сплошная, затем с узкой полостью, имеет широкое двухслойное кольцо, при надавливании желтеет. **Растет** на полях, пастбищах, на лесных опушках, но не в лесах. Может образовать «ведьмины круги». Плодоносит летом и осенью.

Приготовление. Гриб **высокого качества.** Употребляется в пищу без предварительного отваривания. Пригоден для всех видов заготовки и кулинарной обработки.

Его узнают по желтеющим в пораненных местах ножке, шляпке и по двухслойному кольцу на ножке. Неопытные грибники могут его спутать с ядовитым шампиньоном желтокожим, который всегда имеет ярко-желтую мякоть в основании ножки, неприятный запах карболовой кислоты и желтеющую при надавливании кожицу шляпки.

Шампиньон двукольцевой (шампиньон тротуарный, шампиньон съедобный)

Agaricus bitorquis (Quel.) Sacc.

Гумусовый сапротроф

Шляпка толстомясистая, диаметром 3 15 см, сначала полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, по мере роста иногда приобретает коричневый оттенок. **Пластинки** сначала розоватые, впоследствии темно-коричневые. **Ножка** толстая, плотная, имеет два кольца, образованные остатками частного покрывал, сросшиеся в кольцеобразное утолщение. **Растет** на пастбищах, в усадьбах, в черте города – на уличных и парковых газонах, на уплотненных почвах. Грибы обладают большой упругостью. Отмечались случаи, когда шампиньоны, вырастая вдоль тротуаров, пробивали довольно толстый сдой асфальта. При сборе шампиньонов в городских условиях необходимо помнить, что они могут накапливать соединения тяжелых металлов. Встречается нечасто. Культивируется в искусственных условиях. Вкусный. **Съедобен,** высокого качества.

Шампиньон обыкновенный (шампиньон настоящий, шампиньон луговой, шампиньон степной, печерица)

Agaricus campestris L: Fr.

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром до 15 см, толстомясистая, подушковидная, с выпуклым центром, с ростом гриба распрямляется, белая или буроватая. **Пластинки** молодых плодовых тел защищены белым покрывалом, сначала белые, позднее меняются от розовой до коричневой и черной, **Мякоть** белая, на срезе часто слабо розовеет, с приятным запахом влажной древесины. **Ножка** сплошная, с широким белым бахромчатым кольцом, часто с возрастом исчезающим. **Растет** на лугах и пастбищах, где пасется скот, в степях, около ферм, реже на опушках леса, как правило, колониями, встречается в парниках и теплицах. Плодоносит с начала лета до поздней осени, после дождей.

Приготовление. Высококачественный вкусный гриб. Употребляется разнообразно в любом виде без предварительного отваривания.

«Шампиньон по праву держит первое место на сковороде» – так авторитетно заявлял известный писатель В. Солоухин в своей книге «Третья охота».

Шампиньон лесной, благушка (печерица лесная, благуша)

Agaricus silvaticus Schaeff.

Подстилочный и гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 5-15 см, у молодых грибов яйцевидная, часто с выступающим бугорком посередине, шелковистая, волокнисто-чешуйчатая, трещиноватая, ржаво-буро-коричневая, при соприкосновении краснеет. **Пластинки** белые, розоватые, затем темно-коричневые. **Мякоть** ломкая, белая или кремовая, на изломе розовеет или краснеет, с приятным грибным запахом. **Ножка** высотой до 12 см, с немного расширенным основанием, сплошная, потом полая, с неустойчивым кольцом, на срезах краснеет. Шампиньон лесной – типичный лесной вид. **Растет** в хвойных и смешанных лесах с примесью ели, часто встречается около муравьиных куч, а иногда и прямо на них. При благоприятных условиях плодовые тела его появляются на одном и том же месте несколько раз за лето-осень, через каждые 12-15 дней. Вкусный **съедобный** гриб высокого качества, однако грибники собирают их неохотно, так как настораживает краснеющая мякоть.

Шампиньон паровой

Agaricus vaporarius (Pers.) Cappelli

Гумусовый сапротроф

Шляпка плотномясистая, диаметром до 15 см, чаще всего табачно-красновато-коричневая, с крупными редкими чешуйками, с остатками покрывала по краям. **Пластинки** свободно прикрепленные к ножке, часторасположенные, у молодых грибов красновато-розовые, у созревших – тускло-красно-коричневые. **Мякоть** белая, на срезе медленно краснеет, с запахом цикория. **Ножка** высотой 6-12 см, плотная, глубоко уходящая в землю, в основании немного утолщена, с толстым, полосатым сверху кольцом. **Растет** в смешанных лесах, иногда в садах на богатой органикой почве, Встречается редко. Плодоносит в июне – октябре, **Съедобен.**

«Ведьмин круг» из шампиньонов

Иногда некоторые грибы, например дуговые опята, рядовки, говорушки, шампиньоны и другие, растут по кругу. На притяжении многих столетий люди со страхом смотрели на такие загадочные круги. Причину их появления люди связывали с. ведьмами, колдуньями, чертями, русалками. Придумывались всякие легенды, суеверия. Люди утверждали, что в грибных кругах по ночам пляшут ведьмы. Думали, что при свете луны утоптали землю лесные гномы. Верили всерьез, что в грибных кругах черти по ночам взбивали масло. Падеж скота объясняли тем, что он поел травы из «ведьминых колец». Секрет «ведьминых кругов» был разгадан учеными-микологами. Оказывается, многолетняя грибница растет лучеобразно во всех направлениях, продвигаясь от центра в стороны. На наружных нитях зрелой грибницы появляются плодовые тела – грибы. Грибы мы видим, а грибницу – нет. Постепенно грибница в центре сильно разрастается, забирает из земли все питательные вещества, заметно обедняя почву. Получается «вытоптанная земля» внутри круга. Каждый год грибной круг увеличивается на 10-30 см. «Ведьмины кольца» могут быть до 200 метров в диаметре при возрасте в несколько десятков и даже сотен лет.

Гриб-зонтик белый (гриб-зонтик полевой, гриб-зонтик луговой, гриб-зонтик оголенный)

Macrolepiota excoriata (Schaeff.: Fr.) Wasser

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром до 12-15 см, толстомясистая, полукруглая, у молодых грибов яйцевидная, затем колокольчато-выпуклая, к зрелости плоская, в середине с коричневым бородавчатым бугорком, с растрескивающейся кожицей, с угловатыми коричневыми чешуйками на беловатом фоне. **Пластинки** образуют вокруг ножки хрящеватый выступ так называемый колларium. **Мякоть** рыхлая, затем плотная, белая, на изломе цвета не изменяет. **Ножка** волокнистая, чешуйчатая, полая, утолщенная к основанию, беловатая, с белым подвижным двухслойным кольцом. **Растет** с июля до конца сентября в лиственных и хвойных (с сосной) лесах, на светлых местах, на лесных полянах и вырубках. Обильно плодоносит на выпасных лугах, одиночно и группами. **Съедобные** молодые грибы без жестких ножек.

Приготовление. Используется в пищу свежим.

Гриб-зонтик пестрый, большой (лепиота крупная, гриб-зонтик высокий)

Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.

Почвенный сапротроф

Шляпка диаметром до 30 см, у молодых грибов яйцевидная, затем колокольчато-выпуклая, к зрелости плотная, в середине с коричневым бородавчатым бугорком, серовато-коричневая. **Пластинки** широкие, выпуклые в середине, приросшие к хрящу (колляриуму), белые, в зрелости кремоватые с розоватым оттенком. Мякоть в шляпке ватообразная, позже плотная. **Ножка** светло-бурая, расширена к клубеньковому основанию, полая, с подвижным кольцом, можно двигать его вверх-вниз, что является важным признаком. **Произрастает** на открытых пространствах на краю лиственных и смешанных (с березой) лесах или в редколесье, на лесных опушках одиночно или группами с июля по октябрь. Иногда образует «ведьмины круги?– или ряды.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб. Шляпка зонтика-настоящий деликатес. Их обжаривают, предварительно обваляв в панировочных сухарях и залив яйцом, наподобие шницелей. Заготавливают впрок, сушат.

Гриб-зонтик лохматый (гриб-зонтик краснеющий)

Macrolepiota rhacodes (Witt.) Sing.

Почвенный сапротроф

Шляпка диаметром до 18 см, вначале яйцевидная, затем распростертая в виде зонта с небольшим выступающим бугорком, покрыта крупными коричневыми чешуйками, которые располагаются по кругу, светло-коричневатая с розоватым оттенком. **Пластинки** прикрепленные к хрящеватому кольцевому выступу – коллариуму, частые, белые, при дотрагивании обретают красноватый цвет. **Мякоть** толстая, сначала рыхлая, позже плотная, белая, при разломе от действия воздуха краснеет, особенно в ножке. **Ножка** кверху суженная, внизу клубневидно вздутая, полая внутри, с буроватым подвижным двухслойным кольцом, светло-коричневая, буроватая, иногда изогнутая. **Растет** с начала июля до заморозков в хвойных и смешанных (с дубом) лесах, рощах на подстилке и почве, около муравейников, на перегнойной почве одиночно или группами.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб. Суп, приготовленный из сушеных шляпок, более ароматный и вкусный, чем из свежих грибов.

Семейство Аманитовые, Мухоморовые - Amanitaceae

Род Мухомор (также поплавок, или толкачик)

Плодовые тела крупные, В России более 30 видов мухоморов. Среди них много ядовитых и несъедобных; отдельные виды съедобны, но в пищу используются редко из-за того, что не все грибники научились точно их определять, и слово «мухомор» просто пугает, К роду Мухомор относятся и поплавки, толкачики. Поплавки отличаются от мухоморов более изящными плодовыми телами и отсутствием кольца на ножке, все поплавки **съедобны,** среди них нет ядовитых. Почти все виды мухоморов и поплавков образуют микоризы с лесообразующими древесными породами – в основе симбиотрофные микоризообразова-тели,

Мухомор Цезаря, кесарев гриб (цезарский гриб, императорский гриб)

Amanita caesarea (Scop.) Pers.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром от 8 до 20 см, полушаровидная, затем выпукло-распростертая, с широким бугорком, толстомясистая, по краю ребристополосатая с быстроисчезающими остатками общего

покрывала, оранжево-красная. **Пластинки** частые, с промежуточными пластиночками. **Ножка** в верхней части с широким свисающим полосатым оранжевым кольцом. Внизу у основания клубень окружен мешковидной свободной белой вольвой. Ножка, кольцо и пластинки оранжево-красные, что является основным отличием от других мухоморов, у которых ножка, кольцо и пластинки белые или сероватые. Молодые плодовые тела появляются в виде «яйца», которое при созревании разрывается на вершине, и только тогда показывается оранжевая шляпка. Встречается в дубовых, грабово-буковых лесах в Крыму, Карпатах, на Кавказе, Это один из лучших съедобных грибов высокого качества. Редкий, охраняемый. Сбор запрещен в связи с тем, что **гриб занесен в Красную книгу России, Украины**.

Мухомор толстый

Amanita spissa (Fr.) Kumm. (Syn. Amanita excelsa (Fr.) Kumm.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, мясистая, вначале полушаровидная, затем почти плоская, с белыми или сероватыми чешуйками, расположенными концентрическими кругами или вразброс, от мышино-серого до темно-коричневого цвета, слизистая или влажная. **Пластинки** широкие, часто расположенные, белые. **Мякоть** плотная, белая, с запахом сырости. **Ножка** толстая, сплошная, затем полая, с мучнистым налетом и большим прочным кольцом. Остатки вольвы рыхлые, приросшие к основанию ножки в виде нескольких хлопьевидно-чешуйчатых рядов. **Растет** в хвойных и смешанных лесах, чаще всего в хвойных, на травянистых полянах. Плодоносит летом и осенью поодиночке и небольшими группами.

Приготовление. **Съедобный** после предварительного вываривания, относится к не очець вкусным грибам. Требует осторожного отношения.

Мухомор серо-розовый (мухомор краснеющий, мухомор розовый)

Amanita rubescens (Pers.: Fr.) S. F. Gray.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала округло-яйцевидная, затем распростертая, в виде неровных грязно-серых лоскутков и бородавок, окрашена в грязно-белый, красноватый винно-розовый цвет, с преобладанием розового оттенка. **Пластинки** частые, широкие, белые, при прикосновении розовеют, у старых грибов появляются красноватые пятна. **Мякоть** белая, на изломе медленно розовеет. **Ножка** сплошная, затем частично полая или губчатая, бледно-розовая, с полосатым кольцом, часто – с двойным. Вольва – приросшая к основанию ножки в виде концентрических складок, чешуек, при надавливании буреет. **Растет** в светлом редколесье хвойных и лиственных лесов, на опушках, во влажных местах. Плодоносит с июля до поздней осени.

Приготовление. Съедобен, рекомендуется предварительно отварить. Хорош на вкус, однако тот, кто хочет собирать этот гриб, должен уметь безошибочно определять его на всех ступенях развития. Его редко употребляют в пищу, вероятно, из-за боязни спутать с похожими ядовитыми видами.

Мухомор яйцевидный

Amanita ovoidea (Bull.) Link.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 10-15 см, очень твердая и мясистая, вначаяе яйцевидной формы, затем выпуклая, а под конец плоская, со свисающими остатками общего покрывала по краю, с блестящей кожицей, от белоснежного до светло-серого цвета. **Пластинки** густо расположенные, белые», **Мякоть** плотная, без особого запаха, не меняющая цвета. **Ножка** высотой 10-15 см, покрыта хлопьями от общего покрывала, сплошная, с возрастом становится полой, с высоко расположенным хрупким кольцом. Вольва беловато-желтоватая. **Растет** как в лиственных, так и в хвойных лесах. Редко встречающийся вид. Плодоносит и летом, и осенью.

Приготовление. Гриб **съедобен,** хорошего качества, но брать его надо осторожно из-за сходства со смертельно ядовитыми видами.

Поплавок серый (толкачик серый, мухомор влагалищный)

Amanita vaginata (Bull.: Fr.) Vitt. (Syn. Amanitopsis vaginata (Fr.) Roze, Amanita vaginata (Fr.) Witt.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-12 см, шарококолокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре, вначале с белыми хлопьевидными лоскутками, позже исчезающими, с выпрямленным рубчатым краем, пепельно-серая. **Пластинки** белые, иногда имеют желтоватый оттенок. **Мякоть** белая, хрупкая, почти без запаха. **Ножка** высокая, без кольца, сплошная, затем полая, в основании расширена и находится в свободной мешковидной вольве (белой, серой или буроватой), которая глубоко погружена в землю. **Растет** в самых различных светлых лесах, кустарниках, во мху, траве, одиночно или группами. Встречается довольно часто. Массовое плодоношение с середины августа до конца сентября. Один из крупных и вкусных видов среди поплавков, который не нуждается в предварительном отваривании. Является очень хрупким грибом, в корзине с другими грибами разламывается на мелкие части.

Поплавок белоснежный (поплавок северный, поплавок белый, толкачик белый)

Amanita nivalis Grev. (Syn. Amanitopsis alba Gill., Amanita hyperborea Sacc., Amanita alba s.l.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Молодой гриб весь белый, однако с возрастом шляпка становится сероватой, а в центре – слегка светло-охряной. **Шляпка** диаметром до 10 см, колокольчатая, позднее выпуклая и распростертая, иногда с бугорком, с хорошо заметным рубчатым краем, часто с крупными лоскутками – остатками общего покрывала, слабоклейкая, в сухую погоду блестящая. Отличается от поплавка серого снежно-белым цветом, остальные признаки такие же. **Пластинки** широкие. **Мякоть** тонкая, хрупкая, без особого запаха. **Ножка** в основании клубневидная и окружена мешковидной белой свободной вольной, которая глубоко погружена в почву, сплошная, затем полая, кольца на ножке нет. Растет в березовых и смешанных лесах на опушках, полянах в негустой траве, одиночно, не обильно. Плодоносит в августе. – сентябре. **Съедобный,** употребляется свежим. Поплавок белый напоминает ядовитую поганку белую (мухомор вонючий). Во избежание, ошибки лучше отказаться от использования этого поплавка.

Поплавок шафранный (толкачик шафранный, поплавок оранжевый)

Amanita crocea (Quel.) Sing. (Syn. Amanitopsis crocea Gilb.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 7 см, сначала яйцевидно-колокольчатая, с широким бугорком, затем плоская, с ребристо-полосатым краем, оранжево-охристая. **Пластинки** частые, широкие, светлые. **Мякоть** тонкомясистая, ломкая, белая, со слабым грибным запахом. **Ножка** высотой 5 см, волокнисто-чешуйчатая, с извилистыми охристыми рисунками-поясками, сплошная, затем полая, без кольца, часто плавно изогнутая, с клубневидным утолщением. Вольва свободная, мешковидная, белая. **Растет** в лиственных и смешанных лесах, посадках, в редколесье, повсеместно, в увлажненных местах. Наиболее массово плодоносит в июле. **Приготовление. Съедобный,** в пищу употребляется вареным.

Семейство Плютеевые – Pluteaceae

Плютей олений (олений гриб, оленьевик, плютей бурый, плютей темно-волокнистый)

Pluteus atricapillis (Batsch.) Fayod (Syn. Pluteus cervinus (Schaeff.) Kumm.)

Ксилотроф

Шляпка диаметром 5-15 см> сначала колокольчатая, позже плоско-выпуклая, шелковистая, с тонко-рубчатым или растрескавшимся краем, серо-коричневая или серо-бурая, в сухую погоду выцветающая, обычно сухая, но во влажную погоду может быть слабослизистой. **Пластинки** частые, беловатые, позже розоватые от спор. **Мякоть** мягкая, белая, со слаборедисочным запахом. **Ножка** белая или буроватая, продольно-волокнистая, жесткая. **Растет** повсеместно, особенно на гниющей древесине лиственных и хвойных пород, на пнях и около них, даже на грудах опилок, одиночно или малыми группами. Непритязателен к внешним условиям. Его можно встретить в грибное межсезонье, засушливым летом. Плодоносит с мая по октябрь. У плютеев между пластинками часто застревают мелкие насекомые.

Приготовление. Употребляется в пищу после отваривания. Пригоден для всех видов переработки.

Плютей золотистый (плютей золотисто-желтый, плютей львино-желтый)

Pluteus leoninus (Schaeff.: Fr.) Kumm. (= Pluteus luteovirens Rea)

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 12 см, ширококолокольчатая, затем выпуклораспростертая с бугорком в середине, бархатистая, с полосатым краем, золотисто-желтая с более темной охряной или буроватой серединой, гигрофанная, в сырую погоду с темно-охряным краем. **Пластинки** широкие, частые, сначала бледно-желтые, затем розовые, с характерным пильчатым краем. **Мякоть** тонкомясистая, со слабым древесным запахом. **Ножка** плотная, продольно-полосатая, волокнистая, ровная или изогнутая, иногда перекрученная, сплошная, затем полая, желтоватая, с бурым основанием. **Растет** в хвойных и лиственных лесах на гниющей древесине, погруженной в почву, на гнилых пнях и около них, одиночно, встречается редко. Плодоносит в июле – октябре.

Приготовление. Съедобен. Употребляется после отваривания. Пригоден для всех видов переработки.

Вольвариелла шелковистая

Volvariella bombycina (Schaeff.: Fr.) Sing.

Ксилотроф, паразит

Молодой гриб заключен в общую защитную оболочку – вольву. По мере роста гриба вольва разрывается и образует у основания ножки мешковидное образование. **Шляпка** диаметром 8-15 см, сначала конусовидная, затем выпукло-распростертая, бугорчатая, радиально-волокнистая, шелковистая, белая, затем желтоватая. **Пластинки** частые, сначала белые, затем розоватые. **Мякоть** толстая, нежная, белая, затем желтеющая, с приятным запахом. **Ножка** плотная, волокнистая, сплошная, без кольца, у основания вздутая, иногда изогнутая, с широкой, свободной охряно-белой мешковидной вольвой с лопастным краем. **Растет** на старых, ослабленных и отмерших деревьях лиственных пород: вязе, иве, осине, клене, тополе; на их валежных стволах. Нередко поселяется в открытых дуплах. Часто встречается в черте города. Плодоносит в июле, августе и позже.

Приготовление. **Условно съедобный гриб,** после предварительного отваривания употребляется в пищу в свежеприготовленном виде.

Семейство Навозниковые, Коприновые – Coprinaceae

Навозник серый (навозник чернильный)

Coprinus atramentarius (Bull.: Fr.) Fr.

Копрофил

Шляпка диаметром 4-10 см, вначале яйцевидная, затем ширококолокальчатая, по краю радиально-рубчатая, чешуйчатая. С возрастом края шляпки сначала разрываются, а потом растекаются, как чернила, в одну черную массу. Цвет шляпки варьируется между серым, пепельным и коричневато-серым. **Пластинки** свободные, белые, затем бурые и наконец черные, расплывающиеся в чернильно-черную жидкость. Появляется уже весной в траве у обочин лесных дорог, садах, огородах, на пнях лиственных деревьев, где растет пучками. Плодоносит по октябрь. Этот гриб **съедобен в молодом возрасте** (с белыми или розоватыми пластинками), хорош для приготовления горячих блюд. Навозник серый содержит антабус, вследствие чего его нельзя применять одновременно с алкоголем. Это может вызвать отравление; кожные высыпания, ощущение жара и тошноты, головокружение, учащенное сердцебиение. Нельзя также применять алкоголь в течение 24 часов после использования в пищу навозника серого.

Навозник белый (навозник лохматый, навозник хохлатый)

Coprinus comatus (Mull.: Fr.) Pers.

Копрофил, гумусовый сапротроф

Молодое **плодовое тело** покрыто общим покрывалом. При разрывании покрывала становится видна узкоколокольчатая **шляпка,** покрыта чешуйками. Удлиненно-яйцевидная шляпка диаметром 5-10 см. **Пластинки** сначала белые, затем быстро краснеют, при полном созревании чернеют и наконец расплываются вместе с мякотью в черную жидкость. **Ножка** высотой до 15 см, шелковистая, полая, с белым подвижным кольцом, которая быстро спадает, в основании с мешковидным влагалищем. **Мякоть** у молодых грибов нежная. **Растет** обычно группами на лугах, в садах и огородах, около ферм, там, где земля богата органическими удобрениями. Плодоносит летом и осенью. Этот отличный деликатесный гриб можно есть, если он еще молодой, а когда пластинки у него начинают розоветь, он уже не годится в пищу.

Навозник рассеянный (навозник насеянный, псатирелла рассеянная)

Coprinus disseminatus (Pers.: Fr.) S. F. Gray

Гумусовый сапротроф, ксилотроф

Сотни этих маленьких грибочков стоят вместе на очень маленькой территории. Вблизи это выглядит как грибной газон. **Шляпка** диаметром 1-2 см (иногда меньше), всегда имеет полураскрытую форму, складчато-полосатая, колокольчатая, сначала беловатая, затем светло-пепельно-серая, серо-фиолетовая, позже даже коричневато-фиолетовая, а еще позже они расплываются. **Ножка** очень ломкая, внизу с белым хлопьевидным опущением, полая. **Пластинки** очень тонкие, нежные, беловатые или бежевые, затем черные. **Растет** на пнях или около них большими скрученными группами с весны до осени. Гриб **не ядовит,** но как съедобный гриб совершенно бесполезный, т.е. **пищевого значения не имеет.**

Навозник мерцающий (навозник искристый, навозник рыжеватый)

Coprinus micaceus (Bull.: Fr.) Fr.

Ксилотроф

Шляпка диаметром 2-4 см, желто-бурая, желто-коричневая, рыжая или желто-ржавая, в молодом возрасте яйцевидная, позднее колокольчатая, поверхность покрыта мелкими мерцающе-блестящими чешуйками или зернистым, легко стирающимся беловатым налетом. **Пластинки** сначала почти белые, затем темнеющие и наконец расплывающиеся черными чернилами. **Мякоть** тонкая, палевая. **Ножка** цилиндрическая, гибкая, шелковисто-волокнистая, полая, беловатая. Растет обычно большими группами на погребенной в почве древесине на пастбищах, в огородах, около гнилых пней в лесах, с мая по ноябрь. Молодой гриб **съедобен,** используются для горячих блюд **только шляпки.** Нельзя употреблять в пищу вместе с алкоголем.

Псатирелла бархатистая (лакримария бархатистая, лакримария войлочная, хруплянка бархатистая)

Psathyrella lacrymabunda (Bull.: Fr.) Moser (Syn. Lacrimaria velutina (Fr.) Konr. et Maubl., Psathyrella velutina (Pers.: Fr.) Sing.)

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром до 12 см, сначала полушаровидная, колокольчатая, затем выпукло-распростертая, бархатистая, волокнисто-чешуйчатая, по краям с белыми свисающими хлопьями, желто-бурая, светло-охристая, желтовато-ржавая. **Пластинки** приросшие к ножке, сначала светло-, затем темно-коричневые, иногда с капельками жидкости в мокрую погоду. **Мякоть** хрупкая, горьковатая на вкус. Этот **съедобный гриб среднего качества** сохраняет горьковатый вкус даже после отваривания. **Ножка** грязно-белая, волокнисто-войлочная, внутри полая. Гриб **растет** небольшими группами в светлых лиственных лесах, вдоль тропинок, в садах, по обочинам полевых дорог, летом и осенью. Собирают только молодые грибы, в зрелом возрасте псатирелла чернеет.

Приготовление. Употребляется в пищу после предварительного отваривания для приготовления горячих блюд.

Семейство Паутинниковые – Cortinariaceae

Паутинник пачкающий (паутинник голубоствольный, паутинник прямой, паутинник смазанный)

Cortinarius trivialis Lange (Syn. Cortinarius collinitus (Sow.: Fr.) Fr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-10 см, вначале выпуклая, затем почти плоская, с небольшим бугорком, слизистая, желто-оранжевая, охристо-бурая или темно-коричневая, паутинистое покрывало (кортина) слизистое, белое или голубоватое. **Пластинки** приросшие, широкие, вначале голубовато-фиолетовые или беловато-охристые, затем ржаво-коричневые. **Ножка** суженная к основанию или ровная, плотная, сплошная, белая с фиолетовым или голубоватым оттенком, слизистая, с ржавыми пленчатыми поясками. **Мякоть** плотная, беловатая или слегка желтоватая, без особого запаха. **Произрастает** на почве в хвойных и лиственных (преимущественно осинниках) лесах, в конце лета и осенью. Малоизвестный **съедобный** гриб. Легко перепутать с ядовитыми видами паутинника, будьте осторожны!

Приготовление. Употребляется в пищу в свежем виде после предварительного отваривания около 15 минут. Можно солить и мариновать.

Паутинник фиолетовый (приболотник фиолетовый, толстушка синяя, синюха)

Cortinarius violaceus (L: Fr.) Fr. S. F. Gray

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, вначале выпуклая, затем все больше расширяется до тех пор, пока наверху не остается небольшой бугорок. Кожица сухая, бархатистая или войлочная. Красивый темно-фиолетовый цвет с возрастом тускнеет. **Пластинки** приросшие к ножке зубчиком или выемчатые, широкие, редкие, темно-фиолетовые, потом с ржаво-бурым налетом от спор. **Мякоть** толстая, голубоватая, выцветающая до беловатой, с ореховым вкусом, без особого запаха. **Ножка** высотой до 12 см, со следами поясков паутинистого покрывала, у основания клубневидно вздутая, сплошная, позже губчатая или пустотелая. **Растет** в августе – сентябре в смешанных и хвойных лесах, преимущественно с сосною.

Паутинник фиолетовый **занесен в Красную книгу России** как редкий вид, поэтому собирать его не следует.

Паутинник браслетчатый (паутинник окольцованный, паутинник отороченный, паутинник краснобраслетчатый, приболотник красный)

Cortinarius armillatus (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 15 см, сначала выпуклая, затем плоская, с широким бугорком в центре, шелковисто-волокнистая, с мелкими красными чешуйками и красноватым краем от остатков покрывала. Цвет шляпки варьирует от желтовато-бурого до ржаво-красного. **Пластинки** приросшие к ножке зубчиком, редкие, вначале светлые, затем рыжевато-коричневые от спорового порошка. **Мякоть** бледно-коричневатая, со слабым запахом сырости, часто пропитана влагой. **Ножка** булавовидная, серовато-бурая, с двумя-тремя поперечными кирпично-красными поясками (браслетами), часто изогнутая. **Растет** с конца июля по сентябрь во влажных местах хвойных и смешанных лесов по краям верховых болот, среди мохового покрова, рядом с березами. Предпочитает селиться на кисловатых почвах.

Приготовление. **Съедобный** гриб. Используется без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, соления, маринования, сушки.

Паутинник триумфальный (паутинник желтый, желтый приболотник)

Cortinarius triumphans Fr. (Syn: Cortinarius crocolitus Quel.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 15 см, сначала полушаровидная, закрытая снизу плотным паутинистым покрывалом. Затем выпукло-распростертая с небольшим бурым бугорком, волокнисто-чешуйчатая, в сырую погоду слизистая, от ярко– и охристо-желтой до желто-бурой; кортина очень обильная, желтоватая. **Мякоть** толстая, с запахом сырости, беловато-кремовая. **Пластинки** приросшие к ножке, частые, сначала серо-голубоватые, у зрелых грибов грибов глинистого или ржаво-охристого цвета. **Ножка** высотой до 15 см, внизу утолщенная, беловато-желтоватая, сплошная, с несколькими темными чешуйчатыми поясками – остатками частного паутинистого покрывала. Плодоносит в августе – сентябре в лиственных и хвойных лесах с участием березы, одиночно или небольшими группами.

Приготовление. Вкусный **съедобный** гриб, пожалуй, самый вкусный среди паутинников. Используется свежим после предварительного отваривания. Консервируется всеми способами,

из которых лучший -сушка.

Паутинник бело-фиолетовый

Cortinarius alboviolaceus (Pers.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 10 см, вначале полукруглая, выпуклая, позже плоскораспростертая, с небольшим тупым: бугорком в центре, сухая (после дождя клейкая), шелковистая, беловато– или серовато-фиолетовая, затем бледно-охристая; кортина очень обильная, серебристо-сиренево-фиолетовая. **Пластинки** средней частоты, сначала покрыты паутинистым покрывалом, выемчатые или приросшие, сизоватые, затем фиолетово-охристые или табачно-бурые. **Мякоть** толстая, беловато-голубая, позже буроватая, иногда чуть горьковатая. **Ножка** с утолщенным основанием, часто бывает изогнутой, белая с голубоватым или фиолетовым оттенком, с остатками кортины. **Растет** в лесах с участием дуба и березы, на влажных почвах, обитает чаще на кислой почве.

Приготовление. **Условно съедобный** гриб низкого качества. После предварительного отваривания (отвар слить, грибы промыть) его можно варить, жарить, мариновать, солить.

Колпак кольчатый (белый приболотник, опенок морщинистый, розитес тусклый, или приболотуха)

Rozites caperatus (Pers.: Fr.) Karst.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка колокольчатая, потом выпуклая и под конец плоская, со слабовыраженным центральным бугорком, морщинистая и с трещинами по краю, покрыта тонким мучнистым лиловато-белесым налетом, особенно в ее центре.

Цвет шляпки варьирует от желтоватого до светло-буро-охристого. Края шляпки становятся пилообразными. **Пластинки** слабоприросшие, расположены тесно, светло-бежевые, затем кирпично-охряные, ржаво-бурые от спор. **Мякоть** плотная, толстая, беловато-желтоватая, с мягким ореховым вкусом. **Ножка** крепкая, сплошная, с бело-желтеющим пленчатым прилегающим кольцом, **Встречается** в хвойных и лиственных лесах на почве среди мхов в светлых местах с августа по октябрь, попадается часто.

Приготовление. Вкусный гриб высокого качества, пользуется популярностью. Используется универсально: свежим, соленым.

Семейство Строфариевые – Strophariaceae

Опенок летний (опенок липовый, кюнеромицес изменчивый)

Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.: Fr.) Sing et Smith.
[= Pholiota mutabilis (Fr.) Kumm]

Ксилотроф

В наших лесах еще, кроме опят осенних, луговых, зимних, растут опята летние, которые по своим вкусовым и питательным качествам являются хорошими съедобными грибами. Это четыре разных гриба. Если опенок осенний, луговой и зимний относятся к одному семейству грибов – рядовковым, но разным родам, то опенок летний микологами отнесен к другому семейству – строфариевых. Летний опенок всегда растет колониями на трухлявых пнях берез и лил. Основная отличительная черта гриба – это **шляпка**, края которой будто пропитаны водой, диаметром не более, 5-8 ем. **Пластинки** сначала беловатые, потом ржаво-коричневые. **Ножка** с быстро исчезающим кольцом, ниже которого цвет темно-бурый. В пищу употребляются только шляпки. Ножка же очень жесткая. **Произрастает** с конца мая по сентябрь. Во многих странах разводится искусственно.

Чешуйчатка золотистая (чешуйчатка золотисто-желтая, чешуйчатка серно-желтая, ивняк)

Pholiota aurivellus (Batsch.: Fr.) Kumm. (Syn: Pholiota adiposa ss. Fr.)

Ксилотроф, факультативный паразит

Шляпка диаметром до 15-20 см, плотномясистая, ширококолокольчатая, затем выпуклая со сглаженным бугорком в центре, с прижатыми крупными буроватыми лоскутами – остатками порывала, сохраняющего гриб, когда он весь в земле, во влажную погоду клейко-сальная, при подсыхании блестящая. **Пластинки** выемчатые или приросшие к ножке зубцом. Вначале они желтоватые, затем коричневато-бурые. **Мякоть** у молодых грибов белая, на изломе становится желтоватой. **Ножка** сплошная, изогнутая, с узким волокнистым, быстро исчезающим кольцом. Как полупаразит, чешуйчатка золотистая вредна, ибо способна вызвать гниль живой древесины. **Растет** в основном на живой и отмершей древесине различных лиственных деревьев – на осине, иве, березе. Плодовые тела образует во второй половине лета и осенью.

Приготовление. Малоизвестный **условно съедобный** гриб, после предварительного отваривания гриб сохраняет свою яркую желтую окраску. Его варят, жарят, солят, маринуют.

Чешуйчатка обыкновенная (чешуйчатка острочешуйчатая, чешуйчатка ворсистая, чешуйчатка чешуйчатая, чешуйчатка оттопырено-чешуйчатая, чешуйчатка сухая)

Pholiota squarrosa (Weig.: Fr.) Kumm.

Ксилотроф, факультативный паразит.

Шляпка диаметром до 12 см, полушаровидная, затем плоскораспростертая, суховатая, поверхность усеяна многочисленными торчащими, заостренными крупными чешуйками. **Пластинки** частые, приросшие к ножке, у молодых грибов соломенно-желтые, затем ржаво-окрашенные. **Мякоть** крепкая и плотная, обладает редечным запахом. Ножка кряжистая, иногда изогнутая и сужающаяся у основания. На ножке имеется развитое пленчатое кольцо желтоватого цвета, выше которого чешуйки на ножке отсутствуют, ниже – ножка густо покрыта темными щетинистыми отстающими чешуйками. **Растет** на древесине лиственных, реже хвойных пород. Плодоносит с августа до поздней осени.

Приготовление. Используется в пищу после предварительного отваривания вместе с другими грибами (так как в отдельности гриб невкусный). Жесткие ножки удаляют при сборе.

Ложноопенок серопластинчатый (ложноопенок маковый, гифолома головообразная, гифолома маковая, опенок сосновый, гифолома охряно-оранжевая)

Hypholoma capnoides (Fr.) Kumm.

Ксилотроф

Шляпка с возрастом расширяется до 8 см в диаметре. У молодых грибов выпуклая, потом становится плоской со сглаженным бугорком в центре, от светло-охристо-желтого до красно-желтого цвета, у старых грибов на шляпке иногда бывают хлопья-остатки частного покрывала. **Пластинки** у молодых грибов бледные, но вскоре меняют цвет на дымчато-серый, напоминающие цвет маковых зерен. **Ножка** без кольца, иногда с его остатками, полая, вверху бледно-желтая, у основания ржаво-бурая, часто изогнутая. **Мякоть** светло-желтого цвета. Типичный древесный гриб, его плодовые тела вырастают пучками на пнях и на скрытых в земле корнях сосны и ели. Собирать его можно с весны и до осени.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб, используется после предварительного отваривания в супах и вторых блюдах, соленым, маринованным и сушеным.

Stropharia aeruginosa (Curt.: Fr.) Quel

Ксилотроф, подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром 3-8 см, поначалу яйцевидная, потом колокольчатая и наконец распростертая, зеленого цвета с голубоватым отливом, желтоватая ближе к середине, с возрастом выцветающая. Вдоль краев тянется бахромчатая кайма, а в центре имеется широкий, но не очень выступающий бугорок, слизистая. **Пластинки** сначала серовато-зеленые, серо-фиолетовые, потом приобретают черновато-фиолетовый оттенок. **Ножка** слизистая, одного цвета со шляпкой или светлее, грубо-волокнистая, полая, ниже пленочного кольца она густо усеяна белыми чешуйками. **Мякоть** *со* слабым редечным запахом и таким же вкусом. Сорванные молодые грибы быстро желтеют. **Растет** на почве в лесах различных типов, на пнях, особенно хвойных пород, свалках среди органического мусора, обычно встречается с июля по октябрь.

Приготовление. Используется гриб после 15-20-минутного отваривания для приготовления вторых блюд. Можно солить и мариновать.

Stropharia hornemannii (Fr.: Fr.) Lundell

Ксилотроф, подстилочный-сапротроф

Крупный гриб. **Шляпка** диаметром 5-10 (до 18) см, полушаровидная, выпуклая, колокольчатая, позже распростертая с широким бугром, сначала красно-коричневая, затем охряно-коричневая, охряно-оливковая, лилово-охряно-сероватая, с более яркой серединой. **Пластинки** сначала светло-серые, позднее темно-серые, фиолетово-бурые. **Мякоть** мясистая, мягкая на вкус, но с неприятным запахом. **Ножка** сплошная, бледно-желтая, с кольцом – остатком частного покрывала, с белыми выступающими чешуйками ниже кольца. **Встречается** поздней осенью в хвойных лесах, особенно в ельниках на погребенной древесине, у старых еловых пней, нередко растет и в березняках. По вопросу съедобности строфарии Горнеманна в микологической литературе существуют противоречия. В одних изданиях этот гриб считается **условно съедобным,** может использоваться после предварительного отваривания для засола в смеси с другими грибами. В других книгах гриб считается без каких-либо обоснований и объяснений ядовитым, хотя его собирают многие грибники.

Семейство Больбитиевые – Bolbitiaceae

Полевка ранняя (полевица ранняя, полевик-луговик, агроцибе ранняя)

Agrocybe praecox (Pers.: Fr.) Fayod

Гумусовый сапротроф

Шляпка едва ли достигает **7** см в диаметре. У молодого гриба она полушаровидная, а затем выпукло-распростертая с широким бугорком, с остатками покрывала по краю, светлая, иногда грязно-белая, желтовато-коричневая, с возрастом становится кремово-бежевой. **Пластинки** выемчатые, вначале беловатые или бледно-глиняного цвета, со временем коричневые, их защищает кремовое покрывало, которое впоследствии остается на краю шляпки. Если надрезать ножку вертикально, у молодых экземпляров можно увидеть внутри продольное ядро. **Ножка** позже становится полой. Гриб появляется уже в мае и растет вплоть до летних месяцев на пастбищах, в садах и парках, в дубовых лесах. Но чаще **встречается** на лугах, отсюда и название.. Грибники этот гриб не собирают, но его можно употреблять в пищу после отваривания. Как съедобный гриб он не принимается в расчет.

Семейство Сыроежковые – Russulaceae

Род Млечник (Lactarius)

Груздь осиновый (груздь тополевый)

Lactarius controversus (Pers.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 20 см, плотномясистая, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем вогнуто-распростертая, слабовдавленная, голая, белая, светло-кремовая с расплывчатыми розовыми или красноватыми пятнами, часто с узкими водянистыми концентрическими зонами. У груздя осинового края шляпки не мохнатые, а только чуть опущенные. **Пластинки** приросшие шли коротконисходящие, кремовые с розовым оттенком, бледно-розовые. **Мякоть** толстая, с белым очень едким млечным соком (на воздухе цвет не изменяет). **Ножка** короткая, твердая, часто сужена к основанию, гладкая, сплошная, с розовато-лиловыми пятнами. **Растет** в осинниках, ольшаниках и смешанных лесах, там, где произрастают тополя, ивы, осокоря, ольхи разных видов. Встречаются нечасто, но местами, например в Поволжье и на Урале, обильно.

Приготовление. Съедобный гриб. Используется в основном соленым после отваривания около 10-15 минут, реже в свежем виде во вторых блюдах.

Груздь дубовый (млечник дубовый, рыжик дубовый, груздь групповой, дубовый; подрыжик)

Lactarius insulsus (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 15 см, мясистая, выпуклая, затем широковоронковидная или вдавленная, внизу с волнистым гладким краем, влажная, рыжеватая, с более темными концентрическими кругами. **Пластинки** редкие, слабонисходящие по ножке, беловато-кремовые, затем бледно-охряные, выцветающие. **Мякоть** толстая, ломкая, белая, а затем желтоватая, на изломе буроватая. **Млечный сок** водянисто-белый, едкий, на воздухе цвет не изменяет. **Ножка** расширенная к основанию, сплошная, у зрелого гриба полая, беловатая, обычно с буроватыми вдавленными пятнами. **Растет** в широколиственных (с дубом, лещиной) лесах на глинистых почвах. Плодовые тела образует одиночно и небольшими группами в августе – сентябре.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб. Используется соленым после предварительного отваривания около 15-20 минут.

Груздь перечный (млечник перечный)

Lactarius piperatus (Fr.) S. F Gray

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-16 см, в раннем возрасте округло-выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, позднее пшроко-ворончатая, белая, потом с желтоватым оттенком. **Пластинки** очень частые (характерный признак), иногда вильчатые, коротко нисходящие, между ними виднеется множество коротких пластиночек, беловатожелтоватые пятна. **Мякоть** белая, на разрезе голубоватая. **Млечный сок** белый, очень обильный и жгучий, на воздухе голубеет, синеет, зеленеет, вкус остроперечный. **Ножка** короткая, сплошная. **Растет** преимущественно в затененных дубравах, смешанных и хвойных лесах небольшими рядами или кругами с июля по сентябрь.

Приготовление. Груздь перечный – самая низкосортная разновидность крупных съедобных груздей, однако после тщательного отваривания их можно солить, соленый приятно хрустит, хотя привкус горечи иногда в какой-то мере все равно сохраняется. Некоторые грибники сушат его и растирают в порошок, используя потом вместо перца.

Волнушка белая (белянка, белянка пушистая)

Lactarius pubescens Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-7 см, тонкомясистая, сначала выпуклая с завернутым мохнатым краем, затем вогнуто-распростертая, слегка вдавленная в центре, вся пушисто-шелковистая, с возрастом обычно голая, сухая или слизисто-липкая, беловатая, кремовая, с желтоватой серединой, без концентрических кругов. **Пластинки** частые, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые, слаборозоватые, палевые. **Мякоть** белая с розоватым оттенком под кожицей (кутикулой). **Млечный сок** обильный, белый, острый, горький, соприкасаясь с воздухом, окраску не меняет. **Ножка** тонковатая, ломкая, часто сужена к основанию, сплошная, затем ячеистая, почти полая, кремовая с охряно-буроватыми пятнами. **Встречается** в смешанных лесах, чаще всего в молодняке березовых лесов на опушках и полянах, в сырых местах, вдоль заброшенных лесных дорог и тропинок. Плодовые тела образует в августе – октябре.

Приготовление. После предварительного отваривания употребляются в пищу свежими, маринованными и солеными.

Млечник нейтральный (млечник дубовый, груздь дубовый, млечник спокойный)

Lactarius quietus (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 10 см, сначала выпуклая или плоскораспростертая с загнутым краем, слабовдавленная, позже воронковидная, с заметными концентрическими зонами, кирпично-охряная, коричневато-красноватая. **Пластинки** частые, слабонисходящие, бледно-охряные, с возрастом в буро-ржавых пятнах. **Мякоть** белая, по мере роста гриба приобретает рыжеватый оттенок. **Млечный сок** не обильный, слегка горьковатый, водянисто-белый, на воздухе цвет не меняет. **Ножка** высотой до 10 см, сплошная, у старого гриба полая, ломкая, ровная или изогнутая, одного цвета со шляпкой, в основании красновато-ржавая. **Растет** небольшими группами в широколиственных и смешанных лесах с примесью дуба, вокруг немолодых дубов в невысокой траве и на лесной подстилке, образует микоризу с дубом. Плодовые тела образует в июле – октябре.

Приготовление. После предварительного отваривания этот млечник можно солить.

Горькушка (груздь горький, млечник горький, груздь горчак, горькуха)

Lactarius rufus (Scop.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-10 см, плоско-выпуклая с подвернутым краем, затем выпукло-распростертая, воронковидная, с выступающим в центре сосочком, сухая, гладкая, шелковистая, без концентрических колец, равномерно окрашена в темно-коричневый цвет, **Пластинки** у молодых грибов светлые, у зрелых желтовато-бурые, часто с беловатым налетом от спор. **Мякоть** беловатая. Редко бывает червивой. **Млечный сок** обильный, белый или бесцветный, едкий, жгучий. Ножка сплошная, с возрастом становится полой, нередко с дуплом, у основания беловато-войлочная. **Растет** с июля по октябрь в хвойных и смешанных лесах большими группами. Образует микоризу с сосной и березой. Горькушку собирают в больших количествах из-за ее широкого распространения, высокой урожайности, устойчивости к поражению личинками насекомых.

Приготовление. Используются для соления горячим способом, в противном случае горький вкус не исчезнет,

Горькушка годится и для маринования.

Краснушка (млечник сладковатый, попута)

Lactarius subdulcis (Pers.: Fr.) S. F. Gray

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-7 см, сначала выпуклая с бугорком и загнутым краем, затем выпукло-распростертая, иногда вдавленная, затем становится воронкообразной, гладкая, матовая, сухая, без концентрических кругов, красно-бурая, бордовая, коричнево-бурая, с возрастом выцветает, **Пластинки** частые, приросшие или чуть нисходящие по ножке, кремово-желтые, бледно-красноватые, затем буровато-красные. **Мякоть** тонкомясистая. **Млечный сок** водянисто-белый, сладковатый, при высыхании не желтеет; у старых – горький, едкий, оставляет горькое послевкусие. **Ножка** высотой 3-6 см, ровная иди слабоизогнутая, позже полая. **Растет** в июле – сентябре в лиственных, хвойных и смешанных лесах около берез, во мху на лесной подстилке одиночно или группами, иногда в больших количествах.

Приготовление. Используется для засола, иногда для маринования после предварительного отваривания.

Волнушка розовая (волжанка, волнянка)

Lactarius torminosus (Schaeff.: Fr.) Pers.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-13 см, сначала выпуклая, плоская с ямкой в центре, с круто завернутым вниз пушистым краем, затем раскрывается до широковоронковидной, розовато-красноватая с более темными концентрическими кругами, позднее выцветающая. **Пластинки** частые, перемежаются промежуточными пластиночками, приросшие к ножке или слабонисходящие по ней, беловатые, желтовато-розовые, кремовые. **Мякоть** беловато-розоватая, острая на вкус. **Млечный сок** обильный, едкий, белого цвета, вызывает жжение на языке. **Ножка** сплошная, затем ячеистая, почти полая. **Растет** иногда целыми гнездами в смешанных лесах, особенно часто встречается в молодых разреженных березняках, так как образует микоризу с березой. Плодоносит наиболее обильно в августе – сентябре. Редко бывает червивым.

Приготовление. **Условно съедобный** гриб, хорош для засолки, но после предварительного отваривания. Известно, что правильно заготовленная соленая волнушка – очень вкусный гриб.

Млечник обыкновенный, гладыш (желтая дуплянка, груздь сизый, ольшанка, желтая свинушка)

Lactarius trivialis (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, плотномясистая, из первоначально выпуклой становится вогнуто-распростертой с подогнутым волнистым краем, обычно без зон или со слабыми концентрическими кругами, гладкая, слизистая. Гриб с очень изменчивой окраской: лиловато-сизая, синевато-серая, свинцово-фиолетово-серая, серовато-красновато-желтая, с возрастом приобретает охряно-розовый или фиолетовый оттенок, иногда с водянистыми пятнами, в местах надавливания становится коричневой или буроватой. Поэтому гриб долго не поддается определению. **Пластинки** приросшие или слабонизбегающие по ножке, беловатые, с возрастом светло-охряные, с ржавыми пятнами. **Мякоть** толстая, беловатая, к зрелости желтеющая. **Млечный сок** на воздухе становится зеленовато-желтым. **Ножка** высотой 4-12 см, слизистая, гладкая, полая, обычно посередине или внизу вздутая. **Растет** в хвойных и смешанных лесах, преимущественно под елями и березами, по краям болот среди мхов с августа по октябрь.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб.

Употребляется для соления. В засоле гладыш приобретает ярко-желтую окраску.

Скрипица (груздь войлочный, гриб бархатистый, скрипун, скрипач, скрипуха подскребыш)

Lactarius veilereus (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Называют этот гриб так потому, что шляпка издает характерный специфический: скрипучий звук. Убедиться в этом нетрудно, стоит только потереть две шляпки друг о друга или провести краем шляпки по зубам. **Шляпка** диаметром 5-20 см, сначала выпуклая, с завернутым вниз пушистым краем, затем вдавленная, позже глубоковоронковидная, покрыта мелким ворсом, белая, позднее охристая с разбросанными слабозеленоватыми или желтоватыми пятнами, с возрастом охристокоричневая. **Пластинки** слабонисходящие по ножке, редкие, перемежающиеся короткими перемычками, белые, кремовые, затем желтоватые. **Мякоть** плотнорезинистая, толстая, с очень обильным белым едкогорьким млечным соком, который на воздухе медленно приобретает серо-желтый оттенок. **Ножка** плотная, жесткая. **Растет** в лиственных и смешанных лесах.

Приготовление. **Условно съедобный** гриб, пригодный для

засолки горячим способом. Пользуется у грибников меньшей популярностью.

Груздь желтый (млечник желтый, подгруздь желтый, поскребыш)

Lactarius scrobiculatus (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 7-15 см, округло-выпуклая, затем распростертая, вдавленная, позже становится воронковидной с завернутым опущенным мохнатым краем, поля долго остаются загнутыми и шерстистыми, слизистая липкая, яркозолотисто-желтая с более темноватыми концентрическими зонами. **Пластинки** частые, слабонисходящие по ножке, иногда с перемычками около ножки, беловатые, кремовые, затем желтоватые с розовым оттенком, при надавливании рыжеют, со временем покрываются красно-бурыми пятнами. **Мякоть** плотная, беловатая, с острым и жгучим белым, желтеющим на воздухе млечным соком. **Ножка** высотой 4-6 см придает грибу коренастый и крепкий внешний вид, внутри полая, светло-желтая с более темными пятнами. **Встречаются** в смешанных и хвойных, преимущественно во влажных еловых лесах, часто большими группами под прикрытием опавших листьев, хвои, мха и верхних

слоев почвы. Образует микоризу с елью.

Приготовление. Используется для засолки и маринования после предварительного отваривания. По вкусовым качествам груздь желтый отнесен к первой категории грибов.

Груздь золотисто-желтый, синеющий (груздь золотисто-желтый, лиловеющий, млечник представительный, груздь собачий)

Lactarius repraesentaneus Britz.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-16 см, толстомясистая, выпуклая, затем вдавленная, с бугорком и подвернутым краем, слизистая, охристо-желтая, без заметных зон. **Пластинки** низбегающие по ножке, *с* промежуточными пластиночками. **Мякоть** толстоватая, на изломе слегка лиловеет, с белым, на воздухе при подсыхании лиловеющим **млечным соком**, горьковато-слабоострым на вкус. Ножка твердая, раздутая, со временем полая, слизистая, с темноватыми углублениями. **Растет** в березняках, в хвойных и смешанных с сосной лесах под березами в августе – сентябре. Отличается характерным фиолетовым млечным соком, такой же оттенок и в его пластинках и ножке. Эта необычная окраска часто отпугивает сборщиков грибов.

Приготовление. Многие, считают, что этот **условно съедобный** мясистый и крупный гриб обладает высокими вкусовыми качествами в засоле и маринаде, Некоторые грибники используют его и в свежем виде для жарки (после предварительного отваривания).

Груздь черный (груздь оливково-черный, дуплянка черная, чернушка, черныш, цыган)

Lactarius necator (J. F Gmel.: Fr.) Pers.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-20 см, вначале выпуклая, затем плоская, широковоронковидная с завернутым вниз лохматым краем, оливково-коричневая, желто-бурая, черно-бурая. **Пластинки** с темно-бурыми пятнами, сначала светлые, позже соломенно-желтые. **Мякоть** беловато-палевая, позже становиться коричневатой, на вкус не острая, в то же время водянисто-белый **млечный сок** – жгуче-едкий. **Ножка** полая, оливково-буроватая. **Растет** в лиственных и смешанных лесах с примесью березового или елового древостоя, в светлых местах, на опушках.

Приготовление. Хотя черный груздь не относится к малоизвестным съедобным грибам, но засоленный с чесноком и специями он нисколько не уступает, например, желтому груздю. В засоле гриб приобретает красивый темно-вишневый цвет.

Характерной особенностью черных груздей является то, что в засоле они очень стойки, могут храниться годами, не теряя крепости и вкуса.

Млечник белый

Lactarius musteus Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая, вдавленная, широковоронковидная, гладкая, слизистая, при высыхании блестящая, желтовато-белая, со слабозаметными водянистыми зонами или пятнами. **Пластинки** нисходящие по ножке, вильчато-разветвленные, беловатые или с кремоватым оттенком, при надавливании становятся лиловато-охристыми. **Мякоть** мясистая, белая, кремовая, желтая. **Млечный сок** водянисто-белый, неедкий или чуть горьковатый. **Ножка** высотой 3—6 см или часто суженная к основанию, внутри полая. Живет гриб в мшистых сосняках или смешанных с сосной ельниках, нередко по краям верховых болот. В Тюменской области очень популярен своей урожайностью, местные жители называют этот гриб груздем белым. Плодоносит в августе – сентябре.

Приготовление. После отваривания или ошпаривания

кипятком млечник белый можно жарить, тушить, солить.

Млечник лиловеющий (груздь лиловатый, груздь серый лиловатый, млечник мокрый лиловеющий, млечник влажный)

Lactarius uvidus (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая с загнутым краем, гладкая, влажная, клейкая, в центре часто вогнутая до воронковидной, фиолетово-серая, серовато-лиловатая. Иногда с плохо выраженными концентрическими зонами. **Пластинки** частые, приросшие или слабонизбегающие по ножке, белые, затем кремово-желтоватые, при надавливании лиловеют или синеют. **Мякоть** белая, у основания ножки желтоватая, горькая. Выделяемый **млечный сок** белый, на изломе быстро становится лиловым (характерный признак). **Ножка** вначале сплошная, затем полая, у основания войлочно-лиловатая, при прикосновении лиловеет. **Растет** в лиственных (с березой, осиной, ивой, ольхой) лесах, во влажных местах, в низинах одиночно и группами, но встречается не часто. Плодовые тела образуют в августе – сентябре.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб, употребляется в пищу после предварительного отваривания

соленым.

Серушка (дуплянка серая, млечник серый, млечник извилистый, груздь серо-лиловый, серянка, лазянка, путик, подорожница, потропинник, подорешник, подорешница)

Lactarius flexuosus (Pers.: Fr.)* S. *F. Gray

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала выпуклая, затем вогнуто-распростертая с загнутыми краями, бывает асимметричная по отношению к ножке, лилово-серая. **Пластинки** часто извилистые, сначала светло-желтые, затем охряные. **Мякоть** беловатая. **Млечный сок** обильный, водянисто-белый, очень едкий, горький, однако при отваривании этот вкус исчезает. **Ножка** иногда вздутая, сначала сплошная, затем полая, серая. **Встречается** в березняках, осинниках, в смешанных и хвойных лесах, около зарослей лещины, на обочинах лесных дорог и тропинок. Плодоносит с июля по октябрь.

Приготовление. Гриб **условно съедобный,** но хорошего вкуса, идет на засолку после предварительного отваривания. В смеси с другими грибами серушка придает грибному солению густой, очень приятный аромат.

Груздь ароматный (млечник ароматный, млечник душистый, млечник пахучий, млечник кокосовый

Lactarius glyciosmus (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-7 см, вдавленная, ямчатая, в центре с маленьким бугорком – сосочком, с неровной поверхностью, малозаметными темными узкими концентрическими зонами, ее окраска варьирует от серо-сиреневой до розово-коричневой, в сырую погоду клейкая. **Пластинки** приросшие к ножке зубцом, слобонисходящие, палевые, бледно-охряные, позднее коричневатые, при надавливании желтеют. **Мякоть** хрупкая, беловато-кремовая, у молодого гриба с запахом кокосового ореха (характерный признак). **Млечный сок** водянисто-белый, сладковато-ароматный, не меняет цвет на воздухе или слегка зеленеет. **Ножка** высотой до 7 см с кремовым оттенком, с возрастом желтеющая, иногда бывает сплюснутой. **Растет** в увлажненных листопадных и смешанных лесах, часто с березой, среди спада. Плодоносит летом и осенью.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб, но не высокого качества, употребляется в пищу после отваривания свежим или соленым.

Рыжик еловый, еловик

Lactarius deterrimus Groger

Симбиотроф (микоризообразователь)

Одним из видов рыжика является рыжик еловый. Его отличие – шляпка с синевато-зеленым оттенком, тонкая и высокая ножка. **Шляпка** диаметром 3-10 см, в раннем возрасте – выпуклая, распростерто-вдавленная и наконец воронкообразная. Идущие по шляпке концентрические круги зеленоватые. **Пластинки** низбегающие, рыжевато-желтые с зеленоватыми пятнами. **Мякоть** ломкая, рыхлая, на изломе ярко-оранжевая, затем зеленеющая, *с* морковно-красным **млечным соком,** который окрашивается в винно-красный цвет, затем в зеленоватый. **Ножка** оранжевая, часто имеет темноватые пятна. **Растет** в симбиозе **С** елями, обычно группами в августе – сентябре. При благоприятных условиях (не жаркое влажное лето) может плодоносить через 5-6 дней после сбора грибов несколько раз подряд.

Приготовление. Хороши жареные, а соленые обладают необыкновенным вкусом. При засоле они не требуют отваривания, в них не кладут ни укроп, ни чеснок, ни другие приправы. Только рыжики и соль. Получается отменное лакомство.

Род Сыроежка (Russula)

Сыроежки – самые многочисленные и разнообразные. Существует около 120 видов сыроежек на территории России, встречающихся в наших местах. Названия многих сыроежек присходит от окраски их шляпок. Например, сыроежка зеленая, сыроежка темно-красная, сыроежка розовая, сыроежка желтая, сыроежка фиолетовая и т.д. Видовую принадлежность той или иной разновидности сыроежек практически установить непросто. К тому же окраска меняется с возрастом, иногда под солнцем шляпки выцветают. Различия устанавливают только специалисты при помощи микроскопических и химических анализов. Различить сыроежки очень трудно, и это не требуется массовому грибнику. Важно другое: знать, какие из них самые ценные, а какие – горькие. Горьковатый вкус исчезает при отваривании. При сборе сыроежки нужно пробовать на вкус (пожевать маленький кусочек шляпки). Лучшими считаются те сыроежки, в окраске которых меньше красного цвета, а больше зеленого, синего, желтого. Среди сыроежек ядовитых нет, все они съедобны, только технология приготовления блюд из них разная. Едко-горькие сыроежки нужно предварительно отваривать. Неедкие сыроежки можно варить, жарить, солить сразу, не отваривая. Сыроежки одинаково хороши соленые, отваренные или жареные. Большинство сыроежек – съедобные грибы третьей и четвертой категории качества. Сыроежка – хорошая добавка к березовикам, осиновикам, маслятам. Они вберут в Себя часть влаги из этих грибов и будут приятно похрустывать. При засолке очень быстро

просаливаются, иногда через сутки становятся пригодными к употреблению, вероятно, поэтому эти грибы стали называться сыроежками. В неурожайные годы сыроежки помогут избежать грибного дефицита на столе. Сыроежки неприхотливы. Ни засухи, ни мокрой погоды не боятся, теплолюбивые и хладостойкие. Нетребовательные поселенцы всевозможных типов хвойного, лиственного и смешанного лесов. Сыроежки плохо переносят транспортировку, так как они хрупкие, легко ломаются и крошатся, поэтому их ошпаривают кипятком. Перед приготовлением по мере возможности кожицу шляпки нужно снимать. Сыроежки образуют микоризу со многими деревьями. У всех сыроежек ножки никогда не имеют кольца (манжетки) и клубневидного утолщения с воротничком у основания гриба. Млечного сока нет. Эти признаки являются отличительными и легко запоминаются. Охотно собирают этот гриб жители Урала, называя все их синявками.

Подгруздок черный (сыроежка черная)

Russula adusta Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала выпуклая, затем плоско-вогнутая, с загнутым, позднее поднятым краем, иногда ворончатая, часто сильно волнисто изогнутая, клейкая, серовато-коричневая, грязно-буроватая, до темно-бурой с оливковым оттенком. **Пластинки** желтовато-белые, затем грязно-сероватые, часто с коричнево-рыжими или темными пятнами. **Мякоть** белая, на изломе медленно окрашивается в серовато-розовый, а затем в черный цвет. Старые грибы имеют своеобразный неприятный кисловатый запах плесени. Гриб очень часто червивеет начиная с ножки. Найти крупный и не червивый гриб практически невозможно. **Ножка** короткая, сплошная, затем полая, при надавливании темнеет. **Растет** одиночно или небольшими группами в сосновых лесах на песчаных почвах в июле – октябре.

Приготовление. Гриб можно использовать в основном для засолки, но только в смеси с другими грибами. Соленые подгруздки чернеют.

Сыроежка зеленая (сыроежка синевато-зеленая, сыроежка бледно-зеленая, сыроежка зеленая большая, сыроежка медно-зеленая)

Russula aeruginea Lindbl.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-10 см, мясистая, выпуклая, по мере роста гриба становится распростертой, слабоворонковидной, вогнутой, синевато-серовато-зеленая, часто с бурым оттенком, быстро выцветающая. **Пластинки** с пластиночками и анастамозами, кремовые с ржаво-бурыми пятнами по краю. **Мякоть** плотная, белая, на вкус замедленно островато-горьковатая. Возможная горечь полностью исчезает в процессе приготовления. **Ножка** сплошная, с возрастом губчатая, сетчатая (продольно-морщинистая), белая, внизу буроватая с пятнышками, при надавливании сереет. **Растет** массово в августе – сентябре в березовых, хвойно-широколиственных лесах на песчаных почвах, в траве, во мху, на опушках, около тропинок, лесных дорог. Образует микоризу с березой.

Приготовление. Съедобный гриб, ценимый за хорошие вкусовые качества. Употребляется свежим, соленым и сушеным. Особенно хорош жареным на сливочном масле.

Сыроежка золотистая (сыроежка золотая, сыроежка золотисто-красная, позолоченная)

Russula aurea Pers. (Syn. Russula aurata (With.) Fr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 13 см, мясистая, выпуклая, с ростом распростертая, с углублением в центре, с опущенным краем, иногда с волнистым рубчатым краем, вначале слабоклейкая, затем сухая, матовая, ярко-желтая, золотисто-желтая, оранжево-желтая. **Пластинки** частые, почти свободные, без пластиночек, беловатые, кремовые, светло-желтые, затем желтые, с лимонно-желтыми краями. **Мякоть** белая, под кожицей (она снимается плохо) – ярко-желтая. **Ножка** ровная или слегка изогнутая, сплошная, затем с полостями, рыхлая, с тонким желтым налетом или желтая разных оттенков. Эта красивая сыроежка встречается редко, растет с лета до поздней осени в лиственном и хвойном лесу на известковых почвах, в траве или почве небольшими группами.

Приготовление. Хороший съедобный гриб, его едят в жареном, вареном и соленом виде.

Сыроежка темно-каштановая (сыроежка пурпурно-коричневая, сыроежка кедровая)

Russula badia Quel

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-12 см, плотномясистая, вначале полукруглая, выпуклая, с возрастом широковдавленная, вогнутораспростертая, с тупым, гладким, волнисто-изогнутым коротко-рубчатым краем. Вишнево-бурая, иногда неровноокрашенная, с более светлыми, желтовато-буроватыми пятнами; пурпурно-фиолетово-коричневая, в центре часто более темная до черной. **Пластинки** узкие, коротко нисходящие или приросшие к ножке зубчиком, толстые, вначале беловатые, затем желтые, с охряным, иногда с желтоватым оттенком. **Мякоть** плотная, белая, едкая, с запахом сырой древесины. **Ножка** цилиндрическая, сплошная, белая, иногда с грязно-розовым оттенком. **Растет** в хвойных, главным образом в сосновых лесах. Плодовые тела образует в августе -октябре. Попадается редко.

Приготовление. Пригоден для засола после обязательного предварительного отваривания.

Сыроежка сереющая (сыроежка выцветающая)

Russula decolorans (Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-12 см, плотномясистая, сначала

полушаровидная, затем выпуклая и плоская, вдавленная, слизистая, вскоре сухая, желтовато-красная, светло-оранжево-желтая, кирпично-красная, затем красно-оранжевая по краю, желтая в центре, неравномерно выцветает на солнце, поэтому на ней можно увидеть разбросанные красные пятна. **Пластинки** с редкими пластиночками и анастамозами, кремовые, часто с желтыми краями, с возрастом окрашивающиеся в серовато-желтый цвет, сереющие. **Мякоть** белая, сереющая, у старых грибов становится полностью пепельно-серой, может немного горчить. **Ножка** сплошная или с полостями, белая, но потом тоже сереющая и темнеющая. **Растет** в увлажненных хвойных лесах, на моховищах, на верховых болотах, образует микоризу с сосной, с июля по октябрь.

Приготовление. Употребляются в пищу свежими и солеными. Если свежий гриб пожарить и залить яйцом, то получится оригинальное блюдо.

Подгруздок белый (сыроежка белая, сыроежка приятная, сухой груздь, сухарь)

Russula delica Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала выпуклая, с завернутым

краем, затем вдавленная, вогнуто-распростертая, иногда с желтовато-буроватыми пятнами, воронковидная, с многочисленными налипшими частицами земли и лесного мусора. **Пластинки** частые, переходящие на ножки, иногда разветвляются, беловатые, с зеленовато-голубым, бирюзовым отливом. **Мякоть** белая, без млечного сока. Подгрузок белый относится к роду сыроежка, а не к млечникам. **Ножка** короткая, высотой 2-4 см, сплошная, затем полая, белая. **Произрастает** на почве в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно около берез, часто «прячется» под опавшей листвой.

Приготовление. Гриб **съедобный,** высокого качества. Используется преимущественно для засолки. Многие знатоки считают предварительное отваривание перед посолом излишним. В соленом виде по вкусовым качествам не уступает груздю настоящему. Годится гриб для жарения и супов.

Сыроежка жгуче-едкая (сыроежка рвотная, сыроежка едкая)

Russula emetica (Schaeff.: Fr.) Pers.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-8 см, тонкомясистая, шаровидная, затем выпукло-распростертая, плоская, вдавленная в центре, с опущенным ребристым краем, гладкая, во время дождя слизистая,

блестящая, ярко-красная, выцветающая до светло-розовой. **Пластинки** частые, с обильными анастамозами, белые с кремовым оттенком. **Мякоть** хрупкая, белая, на вкус жгуче-едкая, из-за этого гриб считается **условно съедобным,** кожицу шляпки можно легко удалить почти полностью. **Ножка** очень ломкая, мучнистая, вначале сплошная, со временем рыхлая, губчатая, белая или розоватая. Часто **встречается** на торфяниках и в самых сырых и болотистых хвойных и смешанных лесах, обычно под соснами. Плодовые тела образует в июле – сентябре.

Приготовление. Эту сыроежку можно использовать для засолки, но только после предварительного отваривания и удаления жидкости. Гриб обладает антибиотическими свойствами. Употребление в больших количествах может вызвать тошноту.

Валуй (бычок, кулачок, сопливик, сыроежка зловонная)

Russula foetens Pers.: Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-13 см, мясистая, сначала почти шаровидная, выпуклая, затем плоская и даже вдавленная, очень слизистая, рыжевато-охряно-коричневая. **Пластинки** с пластиночками, бледно-желтые, затем охряно-желтые, часто

выделяющие капли-слезки. **Мякоть** белая, кремовая, на вкус горькая, с неприятным сильным запахом, который исчезает в процессе брожения, и гриб становится вкусным. **Ножка** нередко вздутая в середине и полая. **Растет** в различных лесах около берез большими группами. Собирают только молодые грибы, имеющие форму «кулачка» с нераскрывшейся шляпкой.

Приготовление. Условно съедобный гриб. Используют для засола после отваривания. Из крепкой мякоти гриба можно готовить грибную икру. Вкусны в соленом виде, но не всем могут понравиться их скользкие шляпки.

Сыроежка цельная (сыроежка безупречная, сыроежка замечательная, сыроежка буро-красная)

Russula integra (L) Fr. ss. Maire

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-10 см, мясистая, выпуклая, плоская, вдавленная, с волнисто изогнутым, тупым ребристым краем, липкая, блестящая, темно-бурая, красно-коричневая, темно-лилово-бурая с шоколадным оттенком, по краю розово-лиловая. **Пластинки** выемчато-прикрепленные к ножке, частые, вильчатые с анастамозами, от кремовых до охристых. **Мякоть** плотная,

белая, на вкус пресная, с фруктовым запахом. **Ножка** сужена внизу, иногда булавовидная, твердая, сплошная, затем губчато-полая, мучнистая, белая, иногда с ржавыми пятнами. **Растет** в лиственных, хвойных (с сосной и елью) и смешанных лесах, на известковых почвах, группами. Плодоносит в августе – сентябре.

Приготовление. Вкусный качественный гриб, его употребляют в пищу в жареном, тушеном, соленом виде, годится в суп. Как и почти все сыроежки, они вкуснее всего в посоле.

Сыроежка красивая (сыроежка розовидная)

Russula rosea Pers. (Syn. Russula lepida Fr., Russula rosacea (Pers.) S. F Gray)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-8 см, толстомясистая, полукруглая, выпуклая, позже плоскораспростертая, в центре вдавленная, с тупым гладким краем, растрескивающаяся, часто волнисто изогнутая, вначале клейкая, вскоре сухая, матовая, бархатисто-войлочная, ярко-красная, кроваво-красная, неровноокрашенная в кровяно-красные или красно-розовые тона с выцветающим краем. **Пластинки** частые, вильчатые, приросшие к ножке, с перегородками, белые, кремовые, с красноватым краем. **Мякоть** плотная, твердая, белая, на вкус с горчинкой, но не едкая, без

запаха. Кожица плохо отделяется от мякоти. **Ножка** короткая, твердая, слегка расширенная к основанию или булавовидная, прямая или согнутая, сплошная, затем полая, белая с розовым оттенком. **Растет** в августе – сентябре в лиственных и смешанных (с березой) лесах, на песчаных почвах, небольшими группами.

Приготовление. После предварительного отваривания используется вареной, жареной или для засола.

Сыроежка гладкокожая (сыроежка коричневая, сыроежка еловая, сыроежка древесная)

Russula mustelina Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 8-14 см, толстомясистая, в ранней стадии роста полукруглая, позже слабовыпуклая, вдавленная, с гладким вначале, затем ребристым краем, посередине обычно углубленная, клейкая в сырую погоду, матовая – в сухую, слегка бархатистая, охряная, охряно-коричневая, темно-бурая, иногда с оливковым оттенком. **Пластинки** толстые, вильчатые, с анастомозами и промежуточными короткими пластиночками, кремовато-белые, со временем покрываются красно-вато-бурыми пятнами. **Мякоть** плотная, белая, медленно приобретает светло-коричневый цвет, имеет приятный сладковатый ореховый вкус.

Ножка высотой 7-11 см, очень крепкая, иногда с неглубокими ямочками, внизу суженная или веретеновидная, сплошная, вскоре полая, мучнистая, белая, затем с ржавыми пятнами. **Растет** летом и осенью в хвойно-широколиственных лесах, особенно под молодыми елями, предпочитает кислые почвы.

Приготовление. Относится к наиболее вкусным видам, годящимся для приготовления любым способом.

Сыроежка пищевая, съедобная (сыроежка замечательная)

Russula vesca Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-12 см, толстомясистая, выпуклая, вдавленная, с гладким, затем слегка ребристым, волнисто изогнутым краем. Кожица отделяется от мякоти почти полностью, после дождя слизистая, скоро сухая, матовая, винно-красная, кирпично-красноватая, буро-красная, в окраске преобладает красный цвет разных оттенков, иногда с зеленым оттенком, неровноокрашенная, обычно с большими беловатыми пятнами. **Пластинки** с пластиночками, частые, белые, чуть желтоватые, у старых грибов по краям нередко с мелкими ржавыми пятнышками, часто выделяющие капли-слезки. **Мякоть** плотная, мясистая, белая, слегка сереющая, на вкус пресная, запах

нейтральный. **Ножка** внизу суженная или веретеновидная, вздутая, твердая, сплошная, белая с розовым оттенком, внизу возле земли желтовато-бурая. **Растет** в лиственных и хвойных лесах, под самыми различными древесными породами.

Приготовление. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

Сыроежка буреющая

Russula xerampelina (Schaeff.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-12 см, мясистая, вначале выпуклая, затем плоская, вдавленная, со слегка ребристым краем, в сырую погоду слизистая, затем сухая, матовая и бархатистая, красная, темно-лиловая до фиолетового, темно-бурая, ореховая с оливковым или лиловатым оттенком или по краю розовая, в центре желтая, кремовая. **Пластинки** частые, выемчатые от ножки, с анастомозами, кремовые, охристо-кремовые. **Мякоть** плотная, белая, с ростом желтеющая и затем буреющая, на вкус пресная с запахом несвежей селедки. Кожица легко снимается со шляпки. **Растет** в различных типах лесов, преимущественно под соснами и елями. Гриб **хорошего качества,** пригоден в пищу в любом виде обработки. Полиморфный вид. Существует много

разновидностей, которые различаются окраской плодовых тел.

Сыроежка болотная, поплавуха

Russula paludosa Britz.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 7-14 см, мясистая, выпуклая, затем распростертая, слегка вдавленная, с тупым короткоребристым краем, слизистая, в сухом состоянии матовая. Ярко-розово-красная, темно-красная в центре, может меняться от вишневого до бледно-красного с различными охряными и желтоватыми оттенками, выцветающая и приобретающая оранжевый цвет. **Мякоть** белая, на вкус не едкая, чуть кисловатая. **Ножка** жесткая, сплошная, иногда вздутая, беловатая с розоватым оттенком. **Растет** в увлажненных хвойных и смешанных с сосной лесах, по краям верховых болот, среди мхов на торфяно-песчаных почвах. Плодоносит с июля по октябрь.

Приготовление. Очень вкусны блюда из свежих поплавух, можно их и солить или хранить замороженными, а также сушеными.

Сыроежка охристо-желтая (сыроежка охристая, сыроежка бледно-желтая)

Russula ochroleuca Pers.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-10 см, мясистая, округлая, выпуклая, слегка вдавленная, с тупым, ребристым, загнутым краем, распростертая, слизистая, в сухом состоянии матовая, светло-охряная, лимонно-желтая, охристо-желтая, буровато-охристая. Кожица от мякоти не отделяется. **Пластинки** выемчато-прикрепленные или слегка низбегающие, почти свободные, вильчатые, с редкими пластиночками и анастомозами, белые, кремовые, слабо-желтеющие. **Мякоть** твердая, ломкая, на срезе чуть темнеет, белая, на вкус остро-горьковатая. **Ножка** внизу суженная или веретеновидно-вздутая, сплошная, затем с полостями, мучнистая, белая, охристо-буроватая, сухая. **Растет** в августе – сентябре в сыроватых хвойных (еловых) и лиственных лесах во мху, на лесной подстилке, на окраинах моховых болот.

Приготовление. Используется свежим и соленым после предварительного отваривания.

Сыроежка переменчивая

Russula risigallina (Batsch.) Sacc. (Syn. Russula chamaeleontina Fr.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-6 см, выпуклая, вдавленная, с тупым, слаборебристым, часто подогнутым краем, сухая, бархатистая, неровно окрашенная, матовая, розовая, темно-красная в центре или охристо-оливково-желтая, светло-розовая по краю, с желтым оттенком или пятнами. **Пластинки** очень ломкие, прикрепленные к ножке, вильчатые, с анастомозами, кремово-охристые, желтые, часто с оранжевым оттенком. **Мякоть** тонкая, очень хрупкая, белая, с возрастом сероватая, не едкая, в пластинках слабоострая на вкус, без определенного запаха. **Ножка** внизу расширенная, очень ломкая, опущенная, белая с розовыми пятнами. Редко растущий гриб. **Произрастает** в широколиственных и еловых лесах, под дубом и березой, небольшими группами и единично, в июле -сентябре. Полиморфный вид, очень варьирующий по окраске шляпки.

Приготовление. Используется в пищу в свежеприготовленном и соленом виде.

Сыроежка березовая

Russula betularum Hora (Syn. Russula emetica var. betularum (Hora) Romagn.)

Шляпка диаметром 2-6 см, от коричневой до плоской, светлая, краснорозовая, с желтыми размытыми участками; край бороздчатый, часто бородавчатый; кожица шляпки легко снимается. **Пластинки** прикрепленные, белые, со слегка зазубренным краем. **Мякоть** ломкая, имеет резкий едкий вкус. **Ножка** белая, высотой 3-6 см. Эта небольшая, тонковатая сыроежка растет всегда около берез.

Приготовление. Условно съедобный гриб. После предварительного отваривания его солят. Употребление в больших количествах может вызвать тошноту.

Сыроежка светло-желтая (сыроежка желтая)

Russula claroflava Grove (Syn.: Russula flava (Rom.) Rom.)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-10 см, мясистая, сначала округлая, затем выпукло-распростертая, вдавленная, с тупым гладким или слегка рубчатым краем, слизистая, голая, желтая, лимонно-желтая, ярко-желтая, выцветающая. **Пластинки** почти свободные, белые, светло-желтые, с ростом гриба сереющие. **Мякоть** белая, на изломе розовеющая, затем сереющая, на вкус пресная или чуть горьковатая. Кожица легко снимается. **Ножка** утолщенная к основанию, сплошная, мучнистая, вскоре голая, белая, сероватая. **Растет** с июля до конца сентября в сырых лиственных (с березой), сосново-березовых, прибрежных лесах, по окраине болот, во мху, единично и небольшими группами, как правило, на торфяных почвах.

Приготовление. Используется свежим и соленым. Предварительное отваривание необязательно.

Семейство Энтоломовые – Entolomataceae

Энтолома садовая (энтолома съедобная, энтолома терновниковая, энтолома щитовидная (щитковая)

Entoloma clypeatum (L: Fr.) Kumm. (Syn.: Rhodophyllus clypeatus Quel)

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 5-12 см, у молодых грибов колокольчатая, выпукло-горбовидная, затем плоскораспростертая, с бугорком, часто асимметричная, с поднятым беспорядочно изогнутыми и трещиноватым краем, в сырую погоду клейкая, водянистая, в сырую – шелковисто-волокнистая, серовато-бурая, бежевая с оливковым оттенком. **Пластинки** приросшие к ножке зубцом, очень широкие, бледно-бежевые, с возрастом розовеющие. **Мякоть** плотная, с приятным вкусом и мучнистым запахом. **Ножка** довольно высокая, до 12 см, сплошная, продольно-рубчатая, часто изогнутая, иногда перекрученная, нередко корневидно-вытянутая, беловато-сероватая. **Растет** в лиственных и смешанных лесах, на лугах, в садах под фруктовыми деревьями (яблони), кустами (боярышника, терновника, шиповника, розы), в траве небольшими группами. Плодовые тела вырастают весной, иногда вместе со сморчками.

Приготовление. Хороший малоизвестный **съедобный** гриб. Используется после предварительного отваривания, во вторых блюдах, иногда сушат. Но собирать его надо аккуратно, точно определить, чтобы не спутать с ядовитыми видами энтолом.

Ивишень (подвишенник, подвишень)

Citopilus prunulus (Scop.: Fr.) Kumm.

Почвенный сапротроф, факультативный симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-10 см, плоско-выпуклая, затем широковоронковидная, иногда бугорком в центре, с коротко загнутым вниз лопастно-волнистым краем, гладкая или тонко-пушистая, слегка клейкая во влажном состоянии, белая, бежево-белая, палевая с желтоватым или слабо-сероватым оттенком. **Пластинки** редкие, низко опускаются на ножку, белые, затем от спор становятся кремово-розовыми. **Мякоть** белая, на изломе цвет не изменяет, имеет сильный мучной запах. **Ножка** суженная к основанию, часто эксцентрическая, сплошная, затем полая, продольно-волокнистая, иногда с белым мучнистым налетом. **Растет** на почве в широколиственных и хвойных лесах на опушках и полянах, часто среди мхов. Из лесов он заходит в сады, где часто поселяется под вишнями – здесь теплее и влажность больше.

Приготовление. Годен для сушки, но для маринования слишком нежный. Употребляется в основном в свежеприготовленном виде без предварительной отварки.

Семейство Гигрофоровые – Hygrophoraceae

Гигроцибе ярко-красная (мокрица ярко-красная, гигрофор багряный, гигрофор вишнево-красный)

Hygrocybe coccinea (Schaeff.: Fr.) Kumm. (Syn. Hygrophorus coccineus (Fr.) Fr.)

Почвенный сапротроф, факультативный симбиотроф (микоризообразователь)

Это гриб, бросающийся в глаза благодаря своему яркому оранжево-красному цвету **Шляпка** диаметром 3-7 см, сначала конусовидная, колокольчатая, потом полностью распростертая, слизистая, по мере старения сухая, по краю иногда мелкотрещиноватая, багряно-красная, черешнево-красная, к зрелости выцветающая до светло-оранжевой. **Пластинки** редкие, широкие, восковидные, ало-красные с малиновым оттенком. **Мякоть** тонкая, без редкого запаха. **Ножка** высотой 3-5 см, полая, у основания желтая. **Растет** на опушках, лугах, в сырых невысоких травянистых местах. Плодоносит в сентябре – октябре. Редкий вид.

Приготовление. Мало кому из грибников известно, что этот гриб после отваривания можно использовать в пищу свежим, маринованным, соленым. Гриб без гастрономических достоинств.

Гигрофор белый (гигрофор желтовато-белый, мокрица белая)

Hygrophorus eburneus (Bull.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразовтель)

Шляпка диаметром 4-10 см, выпуклая, часто широкобугорчатая, реже тупоконическая, клейко-слизистая, с извилистым опущенным краем, вначале белая, позже цвета слоновой кости, иногда с желто-ржавыми пятнами. **Пластинки** нисходящие, плотные, толстые, редкие, белые, со слабым кремовым оттенком. **Мякоть** мягкая, белая, со специфическим запахом. **Ножка** высотой 4-8 см, белая, с отрубевидными мелкими чешуйками, слизистая, сплошная, затем полая, часто суженная к основанию, иногда изогнутая. **Произрастает** на лесной подстилке в широколиственных и хвойных лесах. Плодоносит одиночно и группами с августа по ноябрь. Описанный желтовато-белый гигрофор имеет несколько своих разновидностей, форм белых тонов с незначительными отличиями. Встречается нечасто, но довольно обильно.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб. Употребляется в пищу в свежем, маринованном и соленом виде.

Гигрофор поздний (гигрофор бурый, мокрица бурая)

Hygrophorus hypothejus (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 3-6 см, вначале тупоконическая, позже выпукло-распростертая с завернутым или опущенным вниз краем, оливково-бурая, покрыта толстым слоем слизи. **Пластинки** редкие, толстые, цвета яичного желтка. **Мякоть** плотная, бледно-желтая, со слабым фруктовым запахом. **Ножка** высотой 5-8 см, сплошная, слизистая, с кольцеобразным остатком частного покрывала, вверху желтая, к основанию буреющая. **Произрастает** на лесной подстилке в сухих хвойных и смешанных лесах разных возрастов, под соснами, часто среди мхов. Широко распространенный позднеосенний гриб, растет группами. Это один из грибов, благодаря которому можно продлить грибной сезон до начала зимы.

Приготовление. Съедобный гриб удовлетворительного вкуса. Его можно использовать для жареных, тушеных блюд и в супах. Годится для засола и маринования.

Гигрофор оливково-белый (мокрица оливково-белая, черноголовик, сластена)

Hygrophorus olivaceoalbus (Fr.: Fr.) Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 8 см, вначале полушаровидная или колокольчатая, с возрастом плоская, слизистая, в центре с выступающим бугорком, коричнево-белая, оливково-серая и всегда темнее к центру **Пластинки** нисходящие по ножке, очень редкие, восковидно-прозрачные, белые, чуть голубоватые. **Мякоть** тонкая, белая. **Ножка** высотой 5-10 см, часто изогнутая, с оливково-бурыми поперечными полосами в виде колец. Образует микоризу с елью. **Растет** в моховом покрове хвойных лесов отдельными экземплярами с августа до конца октября. Гигрофор (мокрица) оливково-белый. Вполне **съедобный** гриб, но среднего качества.

Приготовление. Используется для приготовления жареных и тушеных блюд. Прежде следует ошпарить крутым кипятком с целью удаления слизи. В молодом возрасте пригоден для засола и маринования.

Семейство Вёшенковые, или Плевротовые - Pleurotaceae

Вёшенка степная (вёшенка зонтичная, вёшенка синеголовковая, однобочка, копытка, «степной белый гриб»)

Pleurotus eryngii (DC) Quel.

Паразит

Шляпка диаметром 4-12 см, очень мясистая, сначала плоско-выпуклая, потом распростертая воронковидная, неправильной формы, волнистая, изогнутая, слегка бархатистая, но по мере роста гриба эта бархатистость исчезает. **Пластинки** редкие, нисбегающие по ножке, соединенные жилками, сначала беловатые, позже серо-охристые. **Мякоть** белая, запах слабый, приятный. **Ножка** к основанию сужена, расположена иногда в центре шляпки, иногда сбоку, может быть беловатой или желтоватой. Местами своего обитания вёшенка степная выбрала степные районы, где нет деревьев и где она растет не так, как все обычные грибы, а на корнях некоторых зонтичных растений (синеголовик плосколистный, чертополох колючий и др.) или на их гниющих остатках. Появляется весной и растет группами до конца октября. По оценке специалистов-микологов отнесен к **съедобным** грибам высокого качества. Употребляется в пищу и заготавливается в любом виде.

Вёшенка обыкновенная, или устричная (вёшенка черепитчатая, устричный гриб)

Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) Quel.

Ксилотроф, факультативный паразит

Шляпка диаметром 3-15 см, округлая, выпуклая, уховидная, раковиннообразная, вдавленная в центре, языковидная, широковоронковидная, часто эксцентрическая, с матовым налетом, серая, серо-бурая, пепельно-серая, черновато-бурая, к зрелости может становиться желтоватой, затем выцветающая до беловатой или сизоватой. **Пластинки** нисходящие, с перемычками между собой, кремово-беловатые, белые или с серовато-розовым оттенком, желтеющие или темнеющие. **Мякоть** с возрастом упругая и волокнистая, с приятными грибным запахом и вкусом. **Ножка** боковая, сплошная, белая или желтоватая, в основании ворсистая. Иногда ножка вовсе отсутствует и плодовое тело прикрепляется боком (сидячее плодовое тело). **Растет** на пнях, валежнике, на сухостойных лиственных деревьях, иногда на живых, но ослабленных, очень тесными группами (так что шляпки находят друг на друга, как черепица). Выращивается в промышленной культуре.

Приготовление. Съедобный гриб высокого качества. Используются молодые грибы для всех видов кулинарной обработки.

Вёшенка дубовая

Pleurotus dryinus (Pers.: Fr.) Kumm.

Ксилотроф

Шляпка диаметром 4-12 см, мясистая, плоско-выпуклая, неправильно-округлая, с завернутым краем, часто с малозаметными свисающими остатками покрывала, тонко-опушенная, беловатая, с тонкими волокнистыми пятнами, по мере роста гриба с желтоватым оттенком. **Пластинки** нисходящие на ножку, с перемычками, частые, у молодых грибов белые, у зрелых – желтеющие. **Мякоть** мясистая, желтеющая на срезе, беловатая с мучнистым запахом. **Ножка** эксцентрическая, толстая, сплошная, суженная к основанию, с быстроисчезающим кольцом от частного покрывала, мелкочешуйчатая, войлочно-опущенная, беловатая, при надавливании желтеющая. **Растет** преимущественно на дубовых стволах, их дуплах, пнях и на других отмерших широколиственных деревьях (вяз). Плодоносит единично и небольшими группами в июле – августе. Попадается нечасто.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб средних качеств. Используется в свежем виде в молодом возрасте. Едят в вареном и жареном виде. У старых грибов мякоть жестковатая.

Вёшенка рожковидная (вёшенка обильная)

Pleurotus cornucopiae (Paul. Ex Pers.) Roll.

Сапротроф

Шляпка диаметром 3-7 (до 15) см, у молодых грибов выпуклая, затем воронковидная или рожковидная, реже лопастевидная, часто с волнистым краем, беловатая, иногда желтоватая или светло-охряная, по мере роста гриба темнеет до светло-коричневого, в со временем выцветает до грязно-беловатой. **Пластинки** нисбегающие далеко по ножке, иногда до основания ножки, редкие, беловатые, между пластинками хорошо заметны маленькие короткие пластиночки. **Мякоть** беловатая с мучнистым запахом. **Ножка** эксцетрическая, редко центральная или боковая, сушеная к основанию, сплошная, светлая. **Растет** скоплениями на валежных стволах и пнях вязов, а также других лиственных деревьев с мая до середины августа. Может плодоносить и на других отмерших лиственных деревьях, но необильно.

Приготовление. Молодой гриб **съедобен** и очень вкусен. Особенно хорош для супов, бульонов, соусов, для начинки пирогов и пельменей.

Вёшенка осенняя (вёшенка поздняя, паннелюс поздний, вёшенка ольховая, свинуха ивовая)

Panellus serotinus (Schrad.: Fr.) Kuhn. [Syn.: Pleurotus Salignus (Fr.) Kumm]

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 15 см, вытянутая, языковидная, уховидная, мясистая, в раннем возрасте с подвернутым краем, серая или серо-бурая, с возрастом становится грязно-охристой, буро-оливковой. **Пластинки** сначала белые, оранжево-желтые, потом серовато-бурые. **Мякоть** плотная, мясистая, водянистая в сырую погоду, светлая или желтоватая, с возрастом становится жесткой и резинистой. **Ножка** эксцентрическая, сплошная, беловатая или бежевая, совсем короткая (грибы часто срастаются ножками, образуя толстые пучки), но бывает, что ножки у вёшенки осенней вообще нет. Вёшенка осенняя – высокоурожайный позднеосенний гриб, **растет** до снега, большими группами на валежных лиственных пород (тополь, ольха, береза, дуб, осина), иногда и на пнях сосны.

Приготовление. Вполне **съедобный** гриб в молодом возрасте, жестковатый. Используется для приготовления вторых блюд и соления.

Лентинус желтый

Lentinus lepideus (Fr.: Fr.) Fr.

Ксилотроф

Шляпка диаметром 4-15 см, толстомясистая, вначале выпуклая, с завернутым краем, позже плоская или воронковидная, грязно-белая, светло-бурая, с бурыми или коричневыми чешуйками, со временем твердеющая. **Пластинки** нисходящие по ножке, плотные, с неровными зазубренными краями, грязно-белые или желтоватые. **Мякоть** у молодых грибов мягкая, нежная, позднее жесткая, с приятным запахом. **Ножка** высотой 2-8 см, сплошная, снизу суженная, иногда корневидно-вытянутая, беловатая с рыже-буроватыми чешуйками. **Ножка** может находиться посередине или сбоку шляпки. **Произрастает** на валежнике и пнях хвойных деревьев, даже на отработанной древесине (телеграфных столбах, стенах погребов и колодцев, торцах свай, на шпалах и т. д.). Плодовые тела появляются с июля по октябрь. Является опасным дереворазрушителем.

Приготовление. Съедобный гриб в молодом возрасте. Употребляется в пищу в свежем виде.

Семейство Рядовковые, Трихоломовые - Tricholomataceae

Говорушка бокаловидная

Pseudoclitocybe cyathiformis (Bull.: Fr.) Sing.
(Syn. Cantharellula cyathiformis (Bull.: Fr.) Sing.)

Гумусовый и подстилочный сапротоф, ксилотроф

Шляпка диаметром до 8 см, широковоронковидная, бокаловидная или чашковидная, с завернутым вниз краем, блестящая, шелковистая, при увлажнении как бы пропитана водой. Весь гриб темно-пепельно-серый или коричнево-палевый. **Пластинки** приросшие или нисходящие по ножке, довольно редкие, иногда разветвленные, светло-бурые или буро-коричневые. **Мякоть** тонкая, сероватая, водянистая. Споровый порожок белый. **Ножка** высотой до 10 см, упругая, полая, утолщенная внизу, при основании пушистая. **Растет** в хвойных, смешанных, широколиственных лесах на лесной подстилке, опавшей хвое, гнилой древесине, встречается довольно часто. Плодоносит в августе – сентябре.

Приготовление. Гриб едят в вареном и соленом виде. **Гриб высокого качества.**

Говорушка булавоногая (говорушка толстоногая, говорушка булавовидноногая)

Clitocybe clavipes (Pers.: Fr.) Kumm.

Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром до 8 см, вначале выпуклая, затем плоская, у зрелых грибов воронкообразная, с поднятым тонким краем, коричневая или серо-коричневая, выцветающая. **Пластинки** редкие, беловатые, потом желтоватые, кремовые, нисходящие на ножку **Мякоть** влажная, по краям тонкая, беловатая, со слабым мучным запахом. **Ножка** высотой до 8 см, булавовидно вздутая, сплошная, волокнистая, серовато-буроватая, в нижней части покрыта налетом грибницы. Предпочитает расти в хвойных и смешанных с примесью березы лесах на лесной подстилке поодиночке и небольшими группами. Появляется в августе и растет до глубокой осени.

Приготовление. Малоизвестный, пригодный в пищу **условно съедобный,** но не совсем вкусный гриб. В сочетании с алкоголем действует как ядовитый. После отваривания и удаления отвара его можно с другими грибами варить, жарить, солить и мариновать.

Говорушка подогнутая, рыжая (говорушка тройная)

Clitocybe geotropa (Bull.) Quel.

Гумусовый и подстилочный сапротроф

Шляпка распростертая, с небольшим бугорком в центре, к зрелости широковоронковидная или вдавленная, с завернутым вниз краем, матовая. Цвет шляпки колеблется между беловатым и охристо-желтым, иногда с ржавыми пятнами. **Мякоть** толстая, беловатая, затем палевая, имеет приятный запах. **Пластинки** крепкие, кремовые, нисходящие на ножку. **Ножка** высотой до 15 см и 2-3 см толщиной, жесткая, к основанию иногда равномерно расширенная, сплошная, сухая, белоопушенная. Нечасто встречающийся вид. **Растет** в хвойных и смешанных светлых лесах в кустарниках, по опушкам, на открытых травянистых местах. Плодоносит в августе – сентябре. Гриб похож на говорушку гигантскую, которая в середине шляпки не имеет бугорочка.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб. Использовать в пищу желательно только шляпки молодых грибов. Их надо варить или жарить.

Говорушка гигантская (свинуха гигантская, лейкопаксил огромный)

Leucopaxillus giganteus (Sibthorp: Fr.) Sing.
(Syn. Clitocybe gigantea (Sibthorp: Fr.) Quel.)

Почвенный сапротроф

Этот гриб принадлежит не к роду говорушек, как это часто пишут в книгах о грибах, а к роду свинух (не свинушек), однако оба рода из одного семейства – рядовковых. Среди грибников Крымского полуострова этот гриб получил свое местное название: горный белый гриб. **Шляпка** диаметром до 40 см, воронковидная, с загнутым краем, шелковистая, белоснежна, кремовая. **Пластинки** нисходящие по ножке, иногда с перемычками, светлые, затем охряные. **Мякоть** толстая с мучным запахом. **Ножка** высотой до 10 см и диаметром 2-4 см, плотная, светлая. **Растет** в хвойных и смешанных лесах на опушках, полянах в августе – октябре. Зрелые экземпляры этого гриба очень похожи на говорушку подогнутую, у которой в середине есть небольшой бугорок, а у говорушки гигантской – нет.

Приготовление. Съедобный гриб. Используется свежим и соленым в молодом возрасте. Годен для сушки.

Говорушка ворончатая (говорушка воронковидная, воронок)

Clitocybe gibba (Pers.: Fr.) Kumm. (Syn. Clitocybe infundibuliformis (Schaeff.) Quel.)

Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром до 8 см, с выступающим бугорком посередине, в период созревания принимает глубоковорончатую форму, сухая, с извилистым краем, желто-буро-палевая. **Пластинки** частые, с маленькими промежуточными пластиночками, нисходящие вниз по ножке. **Мякоть** тонкая, с приятным мучнистым запахом. **Ножка** высотой до 8 см, тонковитая, жестко-эластичная, сплошная, с белым «войлоком» грибницы, которая участвует в разложении лесного распада. Этот вид – самый распространенный среди говорушек. **Растет** в разнотипных лесах на лесной подстилке из опавших листьев и хвои в кустарниках, у тропинок, часто, одиночно или россыпями, с лета до поздней осени.

Приготовление. Гриб **съедобный в молодом возрасте.** Нуждается в продолжительном отваривании. Можно сушить. Рекомендуется употреблять вместе с другими грибами.

Говорушка перевернутая (говорушка рыже-бурая, леписта оборотная)

Lepista flaccida (Sow.: Fr.) Pat. (Syn. Clitocybe inversa (Scop.) Quel.)

Подстилочный сапротроф, факультативный симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 4-8 см, по мере роста гриба становится широковоронковидной, кирпично– или красно-желто-бурая, со временем выцветает, в сырую погоду блестящая. **Пластинки** частые, низбегающие на ножку, светло-желтые, потом буро-желтые, песочно-охристые. **Мякоть** тонкая, серовато-желтая или палевая, светло-буроватая, со слабым кисловатым запахом. **Ножка** корневидновытянутая в основании, часто изогнутая, жесткая, сплошная, затем полая, рыжеватая, обычно светлее, чем шляпка, или ржаво-бурая. Говорушку перевернутую можно найти в сосновых лесах и посадках на хвойной подстилке, в смешанных лесах на опаде. Плодовые тела образуют большие группы в августе – октябре.

Приготовление. Малоценный **съедобный** гриб. Годится после отваривания для засола. Некоторые авторы относят этот гриб к несъедобным.

Говорушка дымчатая (говорушка серая)

Clitocybe nebularis (Batsch.: Fr.) Kumm.

Почвенный сапротроф

Шляпка диаметром до 20 см, с утолщенным центром, суховатая, плоско-выпуклая, затем расширяется, у молодых грибов поля шляпки загнуты внутрь, пепельно-серая, светло– или темно-серая, часто с белым налетом. **Пластинки** частые, дугообразно нисходящие по ножке, с возрастом становятся желтоватыми. **Мякоть** с мучным запахом, иногда с запахом репы. Специфический запах усиливается во время отваривания. **Ножка** заметно сужающаяся кверху, сплошная, по мере созревания становится полой. **Произрастает** в хвойных и смешанных лесах среди валежника, в местах, где много гниющей растительности, на лесной подстилке большими группами, полукольцами.

Приготовление. Хороший **съедобный,** урожайный позднеосенний гриб. Говорушка дымчатая после отваривания пригодна для всех видов переработки. В связи со сравнительно сухой мякотью особенно хороша для сушки. В Финляндии она заготавливается промышленно. Гриб высокого качества.

Говорушка душистая, пахучая (говорушка анисовая)

Clitocybe odora (Bull.: Fr.) Kumm.

Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром 3-8 см, плоско-выпуклая, затем распростертая, в центре с выступающим бугорком, вогнутая, волнистая, голубовато-зеленоватая, шелковистая. **Пластинки** широкие, нисходящие по ножке, беловато-зеленые, с возрастом буровато-зеленоватые. **Ножка** высотой до 8 см, ровная, часто искривленная, сплошная, затем полая, у основания утолщенная и войлочная, одного цвета со шляпкой. **Мякоть** беловатая, бледно-серая, имеет примечательный запах аниса или укропа. Живет на опавшей хвое и листве в лиственных, хвойных и смешанных с дубом лесах. Плодоносит с лета до глубокой осени местами и нечасто, группами.

Приготовление. Гриб **съедобен.** Употребляется после отваривания в вареном, жареном, соленом и маринованном виде. Рекомендуется использовать вместе с другими грибами из-за интенсивного анисового запаха.

Коллибия каштановая (коллибия масляная, коллибия маслянистая, коллибия рыжевато-серая, денежка каштановая)

Collybia butyracea (Bull.: Fr.) Kumm.

Подстилочный сапротроф

Внешний вид очень изменчив, с характерной маслянистой поверхностью шляпки. **Шляпка** диаметром 3-8 см, плоско-округлая, с выступающим тупым бугорком, различной окраски – рыжевато-бурая, серовато-бурая, каштановая или коричневая, более темная в центре, выцветающая, блестящая, с волнистым краем. **Пластинки** частые, белесые или желтоватые. **Ножка** высотой 4-9 см, равномерно утолщенная к основанию, быстро становится полой, хрящеватая, веретеновидная, перекрученная, с коричнево-красноватым оттенком. **Мякоть** водянистая, обладает приятным грибным запахом. **Произрастает** в хвойных и смешанных лесах, часто скученными группами.

Приготовление. Вполне **съедобный** гриб среднего качества. Употребляется в пищу в свежем виде в смеси с другими видами съедобных грибов.

Зимний гриб (опенок зимний, фламмулина бархатистоножковая)

Flammulina velutipes (Curt: Fr.) Sing.

Ксилотроф, факультативный паразит

Шляпка диаметром до 10 см, округло-выпуклая, затем уплощенная, с опушенным слаборубчатым краем, гладкая, часто слизистая, при подсыхании блестящая, ржаво-желтоватая или кремовая, медово-желтая, охряно-бурая, в центре более темная. **Пластинки** редкие, слегка приросшие к ножке, иногда позже отстающие, выямчато-рубчатые, желтовато-белые, светлые. **Мякоть** белая или кремовая, слегка водянистая. **Ножка** изогнутая, корневидная, полая, хрящеватая, одеревенелая, в нижней части буровато-черная, бархатисто-ворсистая. **Растет** большими группами на пнях и валежных стволах лиственных и хвойных деревьев, а также на живых деревьях; особенно часто на осине, тополе, иве, карагаче. Зимний гриб имеет свои особенности. Ударит мороз – он застынет, закоченеет, но с оттепелями гриб опять оживает и растет, как ни в чем не бывало. Собирать его можно без опаски – ядовитые двойники зимой не растут.

Приготовление. Его шляпки варят, жарят. Годится и для сушки.

Лаковица лиловая (лаковица аметистовая, лаковица сиреневая)

Laccaria amethystine Cooke

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 2-5 см, выпуклая, потом плоскораспростертая, с волнисто-изогнутым краем, трещиновато-чешуйчатая, иногда с ямочкой, гигрофанная, лилово-фиолетовая, часто выцветающая – тогда беловатая, по окраске становится похожей на лаковицу розовую. **Пластинки** приросшие или коротко нисходящие, редкие, фиолетовые. **Мякоть** тонкая, водянистая, слабо-фиолетовая, без особого запаха. **Ножка** сплошная, жесткая, иногда перекрученная, продольно-волокнистая, фиолетовая. **Растет** на опаде и подстилке, на почве в лиственных и смешанных лесах, преимущественно с дубовыми деревьями, обычно группами. Может образовывать «ведьмины круги» или дуги. Встречается у лесных дорог и тропинок, по кустарникам, на опушках в июле – августе.

Приготовление. Гриб **съедобен.** Употребляются в пищу только шляпки в свежеприготовленном виде и соленые. Из-за небольших размеров и ломкой шляпки эти грибы не имеют

ценности, и грибники их почти не собирают.

Лаковица розовая (лаковица блестящая, лаковица лаковая, лаковица обыкновенная)

Laccaria laccata (Scop.: Fr.) Berk.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 2-7 см, выпуклая, затем распростертая, часто с неровно изогнутым, волнисто-разорванным краем, сухая, трещиноватая, мелкочешуйчатая или шероховатая, в центре слегка вдавленная, розово-мясная или желто-рыжеватая, позже выцветает до белесого цвета. Гименофор розовый, пластинки редкие, приросшие к ножке либо нисходящие по ней, восковидные, розоватые, с белым от спор мучнистым налетом. **Мякоть** тонкая, плотная, хрящеватая, водянистая, с грибным запахом. **Ножка** высотой 8-13 см, жесткая, сплошная, затем полая, продольно-волокнистая, полосатая, одного цвета со шляпкой. В основании часто покрыта обильным белым мицелием. **Растет** в различных лесах, кустарниках, у лесных дорог, на опушках, полянах, лугах с июня по октябрь.

Приготовление. Гриб может быть использован в пищу в свежеприготовленном виде и соленым.

Рядовка фиолетовая (рядовка лиловая, синявка)

Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cooke

Почвенный сапротроф, факультативный симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром 6-15 см, сначала фиолетовая, затем выцветает до белесой, мясистая, плоско-выпуклая, волнисто изогнутая. **Пластинки** светло-фиолетовые. **Мякоть** плотная, бледно-фиолетовая, с ароматным запахом, напоминающим анис. **Ножка** высотой 4-8 см, волокнистая, сплошная, с хлопьевидным налетом, фиолетовая, с возрастом выцветающая. **Встречается** часто в лиственных и сосновых лесах, около куч хвороста, среди зарослей крапивы, группами в виде кругов. Часто растет вместе с говорушкой дымчатой. Плодоносит с конца сентября до начала ноября.

Приготовление. Рядовка фиолетовая – вкусный гриб хорошего качества. До приготовления свежие грибы нужно 15-20 минут проварить, так как они содержат вредные вещества. Если хорошо отварить, то можно с ней делать что угодно: жарить, мариновать, солить, делать гарниры к мясным блюдам.

Рядовка лиловоногая (рядовка фиолетовоногая, рядовка двухцветная)

Lepista personata (Fr.: Fr.) Cooke (Syn. Lepista saeva (Fr.) P. D. Orton)

Почвенный сапротроф, факультативный симбиотроф

Шляпка диаметром 5-15 см, подушковидная, позже – выпукло-распростертая, толстомясистая, светлокожисто-желтая с фиолетовым, бурым оттенком, выцветающая. **Пластинки** частые, беловатые, кремовые или желтовато-охряные. **Мякоть** толстая, серовато-фиолетовая, с невыразительным запахом. **Ножка** высотой до 8 см и диаметром 1-3 см, волокнистая, к основанию заметно утолщенная, сплошная, потом полая, на бежевом фоне темно-фиолетовая, иногда более бледная, голубоватая. **Произрастает** на открытых местах, на лугах, пастбищах, по краям лиственных лесов. Появляется обычно в конце лета и осенью. **Съедобный** гриб. Употребляется в пищу в свежем виде. Рядовка лиловоногая имеет сходство с рядовкой фиолетовой, растущей в лесу на подстилке и полностью окрашенной в фиолетово-лиловый цвет, от которой отличается окраской ножки и шляпки. Спутать не страшно: обе рядовки используются в пищу одинаково.

Рядовка сросшаяся (лиофиллум сросшийся)

Lyophyllum connatum (Schum.: Fr.) Sing.

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 4-10 (12) см, в начале колокольчатая, позже плоская, с волнисто изогнутым краем, толстомясистая, белая, мелового оттенка, у старых грибов – грязно-белая. **Пластинки** нисходящие, редкие, широкие, белые, кремовые, со временем желтовато-серые. **Мякоть** толстая, водянистая, как бы пропитана водой, светлая, жесткая, эластичная, с приятным мучным запахом. **Ножка** высотой 4-10 см и диаметром 1-2 см, сплошная, позже часто полая, в основании бело-опушенная, позднее желтоватая. **Произрастает** на почве в смешанных и лиственных светлых лесах, в редколесье, иногда в садах и парках, с августа по октябрь. Часто образует плодовые тела колониями, пучками из сросшихся основаниями ножек. Встречается нечасто.

Приготовление. Рядовка сросшаяся – **съедобный** гриб. Употребляется в пищу в свежем и маринованном виде (лучше одни шляпки).

Рядовка скученная (рядовка групповая)

Lyophyllum decastes (Fr.: Fr.) Sing.

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 4-15 см, в начале выпуклая, затем распростертая, с темным бугорком в центре, с волнистым краем, глинисто-буроватая, буровато-серая. **Пластинки** узкие, частые, беловатые с охристым оттенком. **Мякоть** упругая, белая, с мучным запахом. **Ножки** срастаются основаниями, образуя пучки. Рядовку скученную надо искать в лиственных и смешанных светлых лесах, в различных культурных посадках в траве и на подстилке. **Растут** они от одного утолщенного основания, часто большими тесными сростками, иногда до ста экземпляров плодовых тел. Удобный для сбора гриб, так как растет он большими скученными группами, не сходя с места можно набрать полную корзину. Гриб холодостойкий, держится вплоть до снегов.

Приготовление. Съедобный гриб. Используется в пищу в свежем виде. Предварительно отварив, с успехом можно мариновать и засаливать.

Рядовка майская (майский гриб, Георгиев гриб)

Calocybe gambosa (Fr.) Donk.

Почвенный сапротроф

Известно несколько форм рядовки майской, отличающихся цветом шляпки и продолжительностью периода плодоношения – с конца апреля до середины осени. **Шляпка** диаметром 5-12 см, белая, кремовая, выпуклая, позже распростертая, с волнистым краем, мясистая. **Пластинки** частые, узкие, беловатые с кремовым оттенком. **Мякоть** плотная, белая, с мучным запахом. **Ножка** высотой 4-7 см, плотная, волокнистая, утолщенная к основанию, сплошная, грязно-белая или кремовая. **Растет** по краям изреженных лиственных лесов, в редколесье вдоль берегов рек, на пастбищах, лугах. Плодовые тела появляются весной и ранним летом. Отсюда и появилось в народе название гриба ев. Георгия (праздник Святого Георгия отмечают 23 апреля (6 мая)).

Приготовление. Съедобный гриб хорошего качества. Используют в пищу свежим в супах и вторых блюдах, а также засаливают и маринуют впрок.

Леписта грязная (лиофиллум грязный, синичка, рядовка грязная)

Lepista sordida (Schum.: Fr.) Sing.

Гумусовый сапротроф, факультативный симбиотроф

Шляпка диаметром до 8 см, сначала шаровидная, затем распростертая, слабовдавленная или бугорчато-вдавленная, буровато-лиловая или сиреневая, выцветающая до палевой, гигрофанная. **Пластинки** частые, приросшие зубцом, грязно-фиолетовые. **Мякоть** водянистая, мягкая, серовато-лиловая, при подсыхании белая, с мягким вкусом и почти без запаха. **Ножка** цилиндрическая, сплошная, продольно-волокнистая, лилово-буроватая. **Встречается** в лесах, на огородных грядках, лугах. Растет пучками, срастаясь основаниями ножек, а также единичными экземплярами. Плодоносит в августе – сентябре. Леписта грязная имеет сходство с рядовкой фиолетовой.

Приготовление. Малоизвестный **съедобный** гриб, который можно есть без вреда для здоровья. Гриб не требует предварительной обработки.

Чесночник большой, крупный (чесночник длинноножковый)

Marasmius alliaceus (Jacq.: Fr) Fr

Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром до 5 см, ширококолокольчатая или полушаро-видная, с широким выступающим бугром, радиально-морщинистая, рубчатая, беловато-кремовая, беловато-буроватая, иногда в молодом возрасте молочно-белая, но позже темнеющая, по краю полосатая. **Пластинки** сначала приросшие к ножке, с возрастом гриба становятся свободными, средней частоты, беловатые. **Мякоть** тонкая, беловатая, с мягким сладковатым вкусом, в шляпке белая, в ножке темная, почти черная. **Ножка** высотой до 10 см, прямая или изогнутая, полая, хрящеватая, жесткая, иногда корневидно-вытянутая, коричнево-черно-бурая, вверху мучнисто-бархатистая. **Растет** в лиственных и смешанных лесах (особенно буковых) большими группами на мелком отпаде и опаде, около пней и на валеже. Плодовые тела образует в июле – сентябре.

Приготовление. Употребляется в свежеприготовленном виде.

Чесночник мелкий (чесночник обыкновенный, негниючник мелкий, негниючник чесночный)

Marasmius scorodonius (Fr.: Fr.) Fr.

Подстилочный сапротроф, ксилотроф

Шляпка диаметром до 3 см, выпуклая, затем плоскораспростертая, в середине иногда вдавленная или с выступающим бугорком, с радиальными полосами, желто-кремово-красновато-буроватая, по мере созревания становится палевой и выцветающей. Гименофор белый. **Пластинки** приросшие к ножке, частые, беловатые или кремовые. **Мякоть** беловатая, тонкая, суховатая, жесткая. При растирании плодового тела пальцами появляется сильный чесночный запах. Накануне дождя месторасположение чесночника можно найти по острому чесночному запаху. **Ножка** высотой до 4 см, тонкая, трубчатая, жесткая, блестящая, каштаново– или красно-бурая. **Растет** многочисленными группами в июле – сентябре в хвойных и смешанных лесах на опавших сухих ветвях и иглах сосновых деревьев, на песчаной и глинистой почвах.

Приготовление. Его жарят, готовят соус, в сушеном виде используют в качестве приправы вместо чеснока и лука.

Опенок луговой (негниючник луговой, луговик, гвоздичный гриб)

Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.

Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром 3-6 см, первоначально конусовидная, затем распрямляется, с темноватым бугорком посередине, морщинистая, с ребристым краем, кремовая с оттенками, светло-коричневая. **Пластинки** редкие, серповидные, бело-кремовые. **Мякоть** бледно-желтая с гвоздичным запахом. **Ножка** высотой 4-10 см, плотная, жесткая, тонкая, сплошная или полая, сухая, с мучнистым налетом. **Встречаются** на суходольных лугах, пастбищах, лесных полянах, среди невысокой травы. Появляются в конце мая и растут до октября, обычно после теплых дождей. Часто образуют «ведьмины круги». При созревании гриб не загнивает, а засыхает, поэтому иногда его называют негниючником.

Приготовление. Вкусны опенки луговые. Без предварительного отваривания их жарят и тушат, готовят из них замечательные супы-похлебки. Можно мариновать. При больших сборах их сушат, высыхая, грибы настаивают грибной аромат.

Ксерула волосистая (одемансиелла волосистая, денежка длинноногая волосистая)

Xerula pudens (Pers.)

Почвенный сапротроф, ксилотроф

Шляпка яйцевидно-коническая, в зрелости распростертая, с бугорком, диаметром 3-10 см, буровато-коричневая. Кожица сухая, бархатисто-шерстистая. **Мякоть** плотная, белая, в ножке желтоватая, с приятным грибным запахом. **Пластинки** свободные или слабоприросшие, редкие, белые или кремоватые. **Ножка** слобохрящеватая, полосатая, темно-буро-коричневая, вверху суженная, к низу расширенная, в основании корневидно-вытянутая, одного цвета со шляпкой, покрыта коричневатым нежно-бархатистым опушением. **Растет** в лиственных (преимущественно дубовых) лесах, на засыпанной почвой древесине, в августе -сентябре.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб (лишь шляпка, ножка жесткая). Употребляется в пищу свежим. Иногда гриб отличается чуть горьковатым вкусом.

Ксерула корненогая (одемансиелла корневая, одемансиелла лучистая, денежка корненогая, коллибия хвостатая, коллибия корневая, корневидный гриб)

Xerula radicata (Reih.: Fr.) Doerfelt (Syn. Oudemansiella pseudoradicata Moser, Collybia radicata (Reih.: Fr.) Quel.)

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 10 см, ширококолокольчатая, полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с широким сглаженным бугром, почти плоская, радиально-морщинистая, иногда со слабогубчатым краем, буроватая, с охристым или сероватым оттенком, серо-желтая, желтовато-коричневая, порой с оливковым оттенком, во влажную погоду клейкая. **Пластинки** слабоприросшие или свободные, редкие, белые. **Мякоть** тонкая, белая или сероватая, без выраженного запаха. **Ножка** высотой до 20 см, веретеновидная с корневидным придатком, глубоко погруженная, вверху светлая, беловатая, в основании коричневатая. **Растет** преимущественно в лиственных, реже в хвойных лесах, у основания стволов и пней с июля по сентябрь.

Приготовление. Грибы низкого качества. После предварительного отваривания используются только шляпки в свежеприготовленном виде. Годны и для засолки.

Одемансиелла кольцевая (белый слизистый опенок, одемансиелла слизистая)

Oudemansiella mucida (Schrad.: Fr.) Hoehn.

Ксилотроф, факультативный паразит

Шляпка диаметром до 8 см, водянисто-маслянистая, покрыта толстым слоем слизи, белая, цвета яичной скорлупы, светло-сероватая, редко -коричневато-серая. Кожица шляпки слегка прозрачная. **Пластинки** редкие, нисходящие по ножке, приросшие зубцом, белые. Расстояние между пластинками заполнено промежуточными пластиночками. **Мякоть** тонкомясистая, белая. **Ножка** тонкая, хрупкая, высотой до 8 см, ломается при малейшем дотрагивании, покрыта мелкими хлопьями, в верхней части находится широкое белое подвижное кольцо (отличительный признак среди представителей грибов рода Одемансиелла). Основание ножки утолщенное и по форме напоминает луковицу. Споровый порошок белый. **Растет** на деревьях лиственных пород от оснований до кроны, пучками, реже в одиночку. Плодоносит осенью.

Приготовление. Гриб **съедобный,** однако студенистость и тонкомясистость делают его малозначительным для грибников.

Рядовка коричневая, волокнисто-чешуйчатая (рядовка черепитчатая, сластушка)

Tricholoma imbricatum (Fr.: Fr) Kumm.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Шляпка диаметром до 12 см, выпукло-горбовидная, толстомясистая, ширококолпаковидная, волокнисто-чешуйчатая, буро-коричневая, темно-коричневая, по краю трещиноватая, сухая. **Пластинки** частые, широкие, беловатые, со временем красновато-коричневые или ржавопятнистые. **Мякоть** на изломе со временем слегка буреет, часто поражается насекомыми начиная с ножки, без особого запаха. **Ножка** высотой 6-8 см, продольно-волокнистая, часто изогнутая, веретеновидная с белым отрубевидным налетом у пластинок, сплошная, с возрастом иногда полая. **Произрастает** в сосновых и смешанных с сосною и елью лесах и посадках обычно группами, с середины августа до середины октября (массовое плодоношение в больших количествах в сентябре).

Приготовление. Съедобный гриб низкого качества. Поскольку встречаются не горькие, слабогорькие и горькие разновидности этого гриба, перед употреблением в пищу его целесообразно отваривать. Употребляется в пищу в свежем виде.

Рядовка земляная (рядовка землистая, рядовка землисто-серая, рядовка чешуйчато-серая, рядовка напочвенная)

Tricholoma terreum (Schaeff.: Fr.) Kumm.
Симбиотроф (микоризообразователь)

Гриб небольшой, **шляпка** диаметром до 7 см, у молодых грибов ширококолокольчатая, выпуклая, позже плоскорапростертая, иногда с тупой верхушкой в центре, покрыта темными, почти черными прижатыми волокнистыми чешуйками. **Пластинки** частые, широкие, беловатые, потом становятся серыми. **Мякоть** ломкая, с земляным грибным запахом. **Ножка** высотой 4-6 см, прямая или изогнутая, сплошная или полая, вверху с мучнистым налетом. **Встречается** в хвойных лесах и посадках с редким травянистым покровом, часто и много, иногда большими группами, с июля по октябрь.

Приготовление. Гриб **съедобный.** Употребляется в пищу в свежесобранном (жареном) виде. Хорош в качестве гарнира к мясным и рисовым блюдам. Приготовленная из рядовки землистой вытяжка ускоряет прорастание семян, улучшает укоренение черенков и благоприятно сказывается на развитии ослабленных растений.

Лепиота румянящаяся (белошампиньон румянящийся, лейкоагарикус румянящийся, лепиота краснопластинчатая, лепиота ореховая, зонтик ореховый)

Lepiota leucothites (Witt.) Orton
[Syn.: Leucoagaricus leucothites (Vitt. 1835) S. Wasser 1977, Lepiota naucina (Fr. 1836) Kumm. 1871]

Гумусовый сапротроф

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала колокольчатая, выпуклая, затем распростертая с тупым бугорком, беловатая, иногда слабо-розовая. **Пластинки** чистые, широкие, свободные или приросшие, белые, затем розоватые. **Мякоть** среднемясистая, плотная, белая с приятным запахом. **Ножка** высотой 4-8 см, нетолстая, булавовидная, шелковисто-волокнистая, полая, беловатая. Кольцо узкое, тонкое, белое, часто исчезающее. **Растет** массово в конце августа на пастбищах, в огородах, садах, парках, на обочинах дорог, на почве, в траве небольшими группами. Регионально редкий, в том числе вид синантропный. Считается малоизвестным **съедобным** грибом высокого качества, используется свежим. Вкусом напоминает шампиньоны. Имеет сходство с белыми мухоморами, поплавками, от которых отличается отсутствием вольвы. Собирать его могут только опытные грибники, поскольку гриб похож на многие подозрительные грибы и его легко спутать с ядовитым.

Зеленушка (рядовка зеленая, зеленка)

Tricholoma flavovirens (Pers.: Fr.) Lund.
(Syn. T. equestre (L.) Kumm.)

Микоризообразователь

В окраске зеленушки (шляпка, ножка, пластинки) больше желтого цвета, чем зеленого. Однако в вареном виде, приобретая более яркую зеленую окраску, гриб вполне оправдывает свое название. **Шляпка** диаметром до 12 см, сначала выпуклая, потом почти плоская, с волнистым краем, с буроватым бугорком, клейкая, зеленовато-желтая. Достоинством зеленушки является то, что она редко бывает червивой. **Пластинки** частые, широкие, желтовато-зеленоватые. **Мякоть** нежно лимонно-желтая, мясистая, с приятным мучнистым запахом. **Ножка** высотой 3-5 см, продольно-волокнистая, мелкочешуйчатая, почти скрыта в земле, отчего кажется, что шляпка лежит на поверхности почвы, сплошная, серно-желтая. **Произрастает** в сухих, спелых сосновых и смешанных лесах. Предпочитает песчаные почвы, «гриб-песколюб». Имеет некоторое сходство с несъедобной рядовкой серно-желтой, но у той шляпка с тонким слоем мякоти и неприятным серным запахом и ножка в два раза длиннее и тоньше.

Приготовление. После тщательной промывки в воде от песка

гриб используют для любого вида кулинарной обработки.

Рядовка желто-красная (рядовка краснеющая, опенок желто-красный, опенок сосновый, сосновка)

Tricholomopsis rutilans (Schaeff.: Fr.) Sing.

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, с возрастом распрямляется, сухая, желто-оранжевая, с многочисленными мелкими красноватыми и волокнистыми чешуйками (от них шляпка кажется красной). По мере старения шляпка принимает красновато-желтый цвет с сиреневым отливом. **Пластинки** частые, широкие, золотисто-желтые. **Мякоть** плотная, соломенного цвета, с запахом сырой древесины (опилок). **Ножка** высотой до 10 см при толщине до 2 см, часто полая, прямая или изогнутая желтоватая, с красными или сиреневатыми хлопьевидными чешуйками, слегка вздутая в основании. **Растет** на сосновых и еловых пнях или вблизи них, на корневых выступах, на валеже, редко, плотными группами по несколько плодовых тел. Плодоносит в августе -октябре.

Приготовление. Условно съедобный гриб в молодом возрасте. Со слабогорьким вкусом. После отваривания употребляется в пищу в свежем, соленом или маринованном виде.

Рядовка серая (рядовка штриховатая)

Tricholoma portentosum (Fr.) Quel.

Симбиотроф

Шляпка диаметром до 14 см, плоско-выпуклая, радиально-волокнистая, с лучистыми темными полосками, с тупым бугорком посередине, слизисто-клейкая, быстро сохнущая – в сухую погоду, часто растрескивающимися краями. **Пластинки** редкие, широкие, серовато-желтоватые, с возрастом становятся светло-соломенными. **Мякоть** на изломе желтеет или рыжеет, с мучнистым запахом. **Ножка** высотой до 12 см при толщине 1-2 см, крепкая, глубоко сидит во мху или опаде, иногда бывает снабжена корневидными придатками, сплошная или полая, белая, в основании желтоватая. **Встречается** в сосновых, смешанных лесах среди мхов одиночно или небольшими группами. Собирают с августа до самых заморозков.

Приготовление. Довольно вкусный гриб универсального применения. Используется вареным, жареным. Эти грибы можно заготавливать впрок – солить, готовить из них грибную муку для соусов и приправ.

Рядовка тополевая (тополевый гриб, песочник)

Tricholoma populinum Lange.

Микоризообразователь

Шляпка диаметром 7-12 см, выпуклая, затем распростертая, ее цвет от желтовато-коричневого до темно-коричневого, слизисто-липкая, с прилипшими комочками почвы, с неровноизвилистым краем. **Пластинки** частые, широкие, при старении края пластинок коричневеют или на них появляются «ржавые» пятна. **Мякоть** мясистая, с запахом свежей муки, на изломе слегка коричневеет. **Ножка** волокнистая, книзу утолщенная, сплошная, ватообразная, позже полая, желтовато-коричневая, с хлопьевидно-чешуйчатым налетом, при надавливании буреет. Этот гриб легко распознается по длинному корневидному придатку, углубляющимся в почву до гиф грибницы. **Произрастает** в лиственных лесах с преимуществом осины, тополя и осокоря, в тополевых насаждениях, группами, реже одиночно, в сентябре – октябре. Обычно прячется под листву, приходится обшаривать каждый обсыпанный листвою бугорок.

Приготовление. Гриб **съедобный,** но горьковат на вкус, поэтому его пищевая ценность невелика. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

Опенок бескольцевой

Armillaria tabescens (Scop.) Emel.

Ксилотроф

Современные специалисты-микологи считают, что существует несколько форм или близких видов опенка осеннего (настоящего). Одним из таких видов является опенок бескольцевой, у которого совсем отсутствует кольцо на ножке, но по всем признакам схожий с опенком осенним. Он обычно растет на дубе и на его отмерших корнях тесными группами, пучками, образуя «семейки». Верхняя часть каждой ножки утолщена. Пластинки более длиннонисходящие по ножке. Плодоносит в сентябре – октябре. **Съедобен,** по вкусовым качествам похож на опенок осенний.

Зонтик амиантовый (цистодерма остистая)

Cystoderma amianthinum (Scop.) Konr. et Maubl.

Гумусовый сапротроф. Подстилочный сапротроф

Шляпка диаметром 2-5 см, тонкомясистая, вначале полукруглая, позже плоская, с широким тупым бугорком в центре, сухая, зернисто-мучнистая с ворсистым краем, охряно-желтая или охряно-коричневая, иногда желтая. **Пластинки** приросшие к ножке, частые, узкие, тонкие. Кроме пластинок, имеются пластиночки, беловатые, затем желтоватые. **Ножка** сплошная, позже полая с кольцом (которая быстро исчезает) в верхней части, как поднятый воротничек, выше которого зернисто-мучнистая, а ниже – чешуйчато-гранулированная. **Мякоть** беловато-желтоватая со слабым неопределенным запахом. **Произрастает** на лесной подстилке, хвойном опаде, во мху и траве, иногда на лугах с кислыми почвами, группами с июня по ноябрь. Встречается нечасто.

Приготовление. Считается малоизвестным **съедобным** грибом. Используется в пищу после предварительного отваривания.

Чешуйчатка травяная (феолепиота золотистая или зонтик золотистый, бурочешуйница золотистая (золотой гриб), чешуйчатка золотая, чешуйчатка слюдяная)

Phaeolepiota a urea (Mattusch.: Fr.) Konr. et Maubl.

Гумусовый сапротроф

Гриб очень крупный. **Шляпка** диаметром 5-25 см, полукруглая, позже выпуклая, распростертая, с бурым бугорком, сухая. Весь гриб золотисто-желтый, золотисто-коричневатый, буро-охристый, в молодом возрасте бархатисто-волокнистый, позже зернистообразно-чешуйчатоостый, шляпка с подвернутым краем, часто с остатками общего покрывала. **Мякоть** белая или желтоватая. **Пластинки** слегка приросшие, сначала светло-желтые, позже ржаво-коричневые. **Ножка** в середине иногда несколько вздутая, светло-бурая или одноцветная со шляпкой, высотой до 25 см. Кольцо широкое, пленчатое, с ржавым налетом и радиальными полосками. **Растет** на почве среди травы в смешанных лесах, под кустарниками, особенно под крапивой. Гриб съедобный высокого качества. Но должен быть сохранен как очень редкий вид! Красивый гриб, цвет и размер плодового тела делают его легкоопределяемым.

Семейство Дождевиковые – Lycoperdaceae

Головач мешковидный (головач округлый, головач пузыревидный)

Calvatia utriformis (Bull.: Pers.) Jaap (Syn. Calvatia caelata (Bull.) Morg.)

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой 8-16 см, до 20 см в поперечнике, широкогрушевидное, к основанию суженное, в виде короткой ложной ножки, с толстым мицелиальным тяжем, сверху приплюснутое. **Наружная оболочка** (экзоперидий) толстая, бородавчатая в виде плоских чешуек или зернышек, вскоре опадающих. Цвет наружной оболочки сначала белый, потом желтый и наконец бурый. **Мякоть** молодого гриба белая, потом зеленовато-желтая, в зрелом возрасте темно-бурая, пылящаяся своими грибными спорами по воздуху. При созревании верхняя часть плодового тела разрывается и внутренняя часть гриба, наполненная массой спор, выпадает из плодового тела, от которого остается пустая стерильная часть гриба, похожая на кубок (суглеба). При этом происходит рассеивание спор. **Растет** на почве в лесах различных типов, на полях, опушках, лугах среди травы. Плодоносит в июле – сентябре, единично или группами.

Приготовление. Съедобен в молодом возрасте, пока мякоть (глеба) белая и плотная. Гриб варят, жарят. Хорошо его сушить, при этом он приобретает специфический аромат.

Головач продолговатый, удлиненный (головач сумчатый)

Calvatia excipuliformis (Scop.: Pers.) Perd.

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой до 15 см, булавовидной удлиненной или обратногрушевидной формы, с хорошо выраженной ложной толстой ножкой, придающей грибу форму пестика или булавы, на вершине с быстроисчезающим выростом в виде иголочек, щетинок или зернышек. **Наружная оболочка** (экзоперидий) сначала белая, потом кремово-глинистая, зернисто-шиповатая. **Мякоть** у молодого гриба белая, у зрелого коричнево-оливковая, порошащаяся и выпадающая из плодового тела, от которого остается пустая стерильная часть, похожая на кубок (суглеба). Споровый порошок (коричневый) образуется только в верхней части головчатой части гриба. **Встречается** в различных лесах с изреженным травяным покровом, на опушках и полянах, на лугах. Плодоносит с июня по октябрь одиночно и небольшими группами. Молодой гриб, пока мякоть его белая и плотная, **съедобен.** Употребляется в пищу в вареном и жареном виде. Хорошо их сушить.

Грибники, туристы, сборщики даров леса используют белую мякоть гриба (глебу) при отсутствии других медицинских средств вместо пластыря при порезах и царапинах. Она останавливает кровотечение, дезинфицирует рану и ускоряет заживление.

Дождевик ежевидноколючий (дождевик игольчатый, дождевик ежевидный)

Lycoperdum echinatum PersPers.

Ксилотроф

Плодовое тело диаметром 2-4 см, шаровидное, яйцевидное, обратногрушевидное, с короткой ложной ножкой, переходящей в корневидный белый мицелиальный тяж. **Наружная оболочка** покрыта длинными (от 2 до 4 мм) легко осыпающимися шипиками в виде иголочек или пирамидальных бородавок. Мелкие шипики расположены кольцом вокруг более крупного шипа. Поверхность старого гриба серо-бурого цвета с сетчато-ямчатым рисунком, оставшимся на месте осыпавшихся шипиков. **Мякоть** у молодых грибов белая, у старых превращается в

зеленовато-бурый споровый порошок. Споры «пылят» через раскрывающуюся верхнюю часть оболочки. **Растет** на гниющей древесине в лиственных и смешанных лесах.

Приготовление. Грибы можно использовать в пищу, пока их мякоть не станет желтой. Молодые грибы варят, жарят, но можно также сушить и замораживать.

Головач (дождевик) гигантский (лангерманния гигантская)

Langermannia gigantean (Batsch.: Pers.) Rostk. (Syn. Calvatia gigantea (Batsch.: Pers.) Lloyd.)

Плодовое тело диаметром 20-75 см, почти шаровидное, овально-круглое, немного приплюснутое, в основании с белым корневидным мицелиальным тяжем. Снаружи плодовое тело сначала белое, по мере созревания бурое. **Наружная оболочка** (экзоперидий) тонкая, быстро растрескивается на неправильные кусочки и исчезает. **Внутренняя оболочка** (эндоперидий) толстая, ломкая, растрескивается на неправильные куски и отпадает, обнажая ватообразную мякоть (глебу). **Глеба** сначала белоснежная, потом бежевая, желто-зеленоватая, при полном созревании оливково-коричневая, превращающаяся в черно-бурый порошок (споры). **Произрастает** на лесных полянах, опушках, выгонах, как правило, среди травы. Плодоносит с июня по октябрь, единичными экземплярами, иногда группами. Старые

грибы зимуют.

Приготовление. Дождевики по пищевым качествам не уступают грибам высших категорий. Высоко ценятся, например, в Италии. Очень вкусны в жареном виде и в супах. Сушат впрок. Из сушеных дождевиков варят превосходные ароматные светлые бульоны.

В молодом возрасте дождевики твердые и белые как сметана.

Одного этого вкусного великана хватит для всей семьи и для угощения друзей и соседей

Головач (дождевик) гигантский перезимовавший. В его плодовом теле насчитывается до 7 млрд спор

Дождевик шиповатый (дождевик настоящий, дождевик жемчужный)

Lycoperdon perlatum PersPers. (Syn. Lycoperdon gemmatun Batsch)

Почвенный сапротроф, факультативный ксилотроф

Плодовое тело высотой до 8 см, обратногрушевидное, приплюснуто-головчвтое, вытянутое внизу в стерильную ложную ножку **Наружная оболочка** белая, затем буроватая, с легко отламывающимися шипами и шипиками (и бородавочками). Шипы собраны в группы (один длинный окружен несколькими короткими). Крупные шипы довольно быстро отпадают, оставляя следы, образующие сетчато-ямчатый узор. **Мякоть** молодых грибов упругая, снежно-белая, затем желтоватая, зеленовато-бурая и наконец пылевидная – от большого количества светло-коричневых спор. **Споры** образуются в головке гриба, в зрелом возрасте на вершине которого открывается отверстие, откуда вылетают споры – дождевик «пылит». **Растет** летом на любой

почве в разнотипных лесах, на гнилой древесине, на подстилке, на лугах, пастбищах.

Приготовление. Молодые грибы следует использовать, пока глеба (мякоть) не станет желтой и водянистой. Очень вкусен суп – нежный, пахучий, с прозрачным бульоном. Дождевики жарят и сушат. Можно солить, но не под гнетом, а в соленом растворе.

Дождевик грушевидный

Lycoperdon pyriforme Schaeff.: Pers.

Ксилотроф

Плодовое тело высотой 5-7 см, в поперечнике 2-3 см, яйцевидное, обратногрушевидное, шаровидное, внизу зауженное в ложную короткую ножку, от которой отходят хорошо развитые длинные белые корневидные мицелиальные шнуры (тяжи). **Наружная оболочка** тонкозернистая, мелкомучнистая, без крупных шипиков, мелкощетинистая, белая, затем серая или коричневая. **Внутренняя оболочка** (эндоперидий) гладкая, открывается на вершине небольшим отверстием для выбрасывания спор. Споровый порошок коричневый. **Мякоть** у молодого гриба упругая, белая, позднее становится коричнево-оливково-бурой. **Растет** в лиственных, смешанных и хвойных лесах, на вырубках, часто на старых гнилых пнях, различных

гнилушках. Его можно встретить скоплениями на покрытых мхом основаниях живых деревьев или на почве среди мхов.

Приготовление. Употребляют в пищу лишь молодые экземпляры с совершенно белой мякотью в свежеприготовленном виде вареными, жареными.

Семейство Веселковые – Phallaceae

Веселка обыкновенная (веселка вонючая, сморчок вонючий, сморчок подагрический)

Phallus impudicus L: Pers.

Почвенный сапротроф

Плодовое тело вначале диаметром до 7 см, яйцевидное, внутри студенистое, с толстым мицеллиальным тяжом у основания. Перидий **(внешняя оболочка)** трехслойный. При созревании оболочка разрывается на 2-3 лопасти и из середины появляется плодовое тело. **Шляпка** коричнево-зеленая, покрыта слоем зеленовато-оливковой слизи (содержащая споры) с резким неприятным запахом разлагающейся падали, который привлекает мух и других насекомых. Плодовое тело вырастает из яйца очень быстро, обычно за одну ночь со скоростью 5 мм в минуту (рекорд роста плодовых тел шляпочных грибов, а также растений). Растет в лиственных (часто с дубом), реже в смешанных лесах, в кустарниках, траве, низинах. Массовое плодоношение – в августе.

Приготовление. Гриб **съедобен в стадии «яйца»** свежим (жареным) после удаления кожистого слоя. Применяется в народной медицине как средство против подагры и ревматизма под названием «земляное масло».

Аурикулярия уховидная (Иудино ухо, древесные ушки)

Auricularia auricula-judae (Bull.: Fr.) Wettst. (Syn. Hirneola auricula-judae (Bull.: Fr.) Berk.)

Сапротроф, факультативный паразит

Плодовое тело приблизительно 4-10 см шириной, чашевидное, эластичное, студенистое, складчатое, с возрастом становится более морщинистым, по форме напоминающее ухо. Верхняя сторона гриба покрыта многочисленными сероватыми ворсинками, придающими ей бархатистый вид. Цвет плодового тела варьирует от оливково-бурого до оттенка фиолетового. В сухую погоду эти грибы сильно сжимаются, бывают хрупкими и ломкими, но после увлажнения расширяются, приобретают первоначальное студенистое состояние и форму. **Растет,** как правило, в сырых местах на отмерших и живых ветвях, стволах

бузины (преимущественно), ольхи, колючей акации, реже на других кустарниках и деревьях. Гриб можно встретить круглый год. Первое появление его наблюдается ранней весной. Нередко плодовые тела растут беспорядочными группами. Плодовое тело крепится к субстрату боком при помощи маленькой ножки, которую иногда можно заметить у основания.

Приготовление. Хороший **съедобный** гриб. Очень популярен в Китае и Японии, где из него готовят различные салаты и гарниры. Вкуснее всего в супах и жарком. Большинство китайских ресторанов в России имеют его в своем меню.

Семейство Гиалориевые – Hyaloriaceae

Тремеллодон студенистый (ложноежовик студенистый, ложноежовик желатиновый, ежовик студенистый, зубатка студенистая)

Pseudohydnum gelatinosum (Scop.: Fr.) Karst.
(Syn. Tremellodon gelatinosum (Scop.: Fr.) Fr.)

Ксилотроф

Плодовое тело шляпковидное, ракушкообразное, в форме языка или веера. Верхняя сторона гриба зернистая, бородавчатая, бархатисто-ворсистая, беловато-серая, с отчетливым голубоватым или сиреневым оттенком, иногда фиолетово– или темно-коричневая. Нижняя сторона похожа на лед с белыми коническими шипиками длиной 2-7 мм, в основном светло-серо-голубоватые. Плодовое тело прикреплено к субстрату боком или при помощи эксцентрической короткой толстой ножки (если она имеется). **Мякоть** студенистая, водянистая, сизоватая, в сухую погоду становится хрящеватой. Встречается во влажных лесах хвойных пород. **Растет** на старых еловых или сосновых пнях. Нередко образует черепитчато-расположенные группы плодовых тел. Малоизвестный **съедобный** гриб. Некоторые авторы книг о грибах считают, что эти грибы можно есть и сырыми, однако лучше готовить из них супы.

Семейство Дакримицевые – Dacrymycetaceae

Рожок клейкий (калоцера слизистая, калоцера вискоза)

Calocera viscosa (Pers.: Fr.) Fr.

Сапротроф на гниющей древесине

Этот красивый гриб нередко принимают за рогатик желтый: он имеет роговидные, кустисторазветвленные ярко-оранжевые плодовые тела, достигающие высоты 3-8 см. На верхушках гриба хорошо заметны двойные разветвления с заостренными концами. Несмотря на большое сходство с рогатиковыми грибами, калоцеру можно легко узнать по ее резинистой, жесткой, хрящеватой структуре. **Мякоть** при высокой влажности студенистая и клейкая. От короткого основания гриба отходят частые, до 20 см длиной корнеподобные жгутики, глубоко проникающие в дерево, на котором растет гриб. Может показаться, что они растут на почве, но в действительности субстратом служит погруженная в почву гниющая древесина, как правило ели. Гриб хоть и **съедобный,** но жесткий и плохо усваивается. По этой причине считается грибом, который не имеет пищевого значения и целесообразно его не собирать.

Чайный гриб

Medusomyces Gisevi

Народные названия – чайный квас, морской квас, маньчжурский гриб, японский гриб, японский квас, чайный гриб.

Это не совсем гриб, а симбиоз дрожжевых грибков и бактерий уксусного брожения. Для приготовления чайного гриба в литре кипяченой и остуженной воды развести две столовые ложки сахара, долить вчерашнюю заварку чая. Очередной слой или кусочек от имеющегося гриба промыть в кипяченой комнатной температуры воде, опустить в приготовленный раствор. В трехлитровую банку можно залить до 2,5 литра раствора сразу. Через 5-7 дней после первой заливки напиток готов.

Банку закрывают марлей в 2-3 слоя. Разлитый в бутылки, он хранится в холодильнике, со временем становится еще вкуснее. После выпитого напитка можно доливать в него сладкого чая. Гриб необходимо промывать каждую неделю от слизи и отходов. Тогда настой всегда будет прозрачным и вкусным. Чайный гриб хорош для гипертоников (нормализует кровяное давление), людей, страдающих запорами, заболеваниями желудочно-кишечного тракта при пониженной кислотности, заболеваниями печени и желчного пузыря, страдающих атеросклерозом. Не рекомендуется пить чайный гриб больным сахарным диабетом, так как квас содержит сахар. Через месяц от «гриба» отделяется тонкая нежная пленка, которую помещают в отдельную банку для размножения «гриба». Он легко размножается и небольшими кусочками, которые очень быстро разрастаются. Широко разводится в России и других странах. Пользуется большой

популярностью у населения.

Определение грибов

Основное правило грибника – быть предельно внимательным. Среди грибов имеются не только съедобные, но и ядовитые виды. Не следует преувеличивать опасность отравления грибами. Риск, конечно, есть, но не превышающий риска отравления растениями, рыбными и мясными продуктами при соблюдении простых правил. Например, никогда не употреблять в пищу неизвестные грибы. Лучше пропустить съедобный гриб, чем положить в корзину ядовитый. Чтобы использовать много видов съедобных грибов и в то же время избежать отравления, надо знать и ядовитые грибы. Непростое дело – правильно определить вид гриба, даже специалисту. Грибы одного вида способны выглядеть по-разному в различных условиях и местах обитания. Это касается в основном окраски и дополнительных признаков. Может повлиять на внешний вид и погода. В дождь, в сушь и после заморозков один и тот же гриб может выглядеть по-разному. У молодого шляпка вначале обычно полукруглая, затем выпуклая, с возрастом она распрямляется и нередко становится даже воронковидной. Чтобы научиться определять представленные в книге грибы, нужно иметь цель побольше найти, увидеть, узнать о них. В естественной среде требуется тщательный осмотр, сравнение с характерными признаками. Вероятность отравления грибами падает до нуля, если подробно сравнивать представленные фотографии с собственными находками и внимательно изучить текст в книге. Собираясь в лес, необходимо взять с собой не только корзину, карманный нож и другие необходимые предметы, но и блокнот для полевого дневника. Грибники, придя в лес, прежде всего ставят дату и описывают место наблюдения – тип леса, состав лесообразующих пород и растений, почву. Только оглядевшись и разобравшись хорошенько, приступают к поискам грибов. Наблюдения проводят, как правило, одновременно со сбором грибов. Необходимо обратить внимание на то, как они растут – разбросаны по одиночке или вместе сидят тесной группой. Установить возможную связь гриба с деревьями (микоризообразование). Любая подробность может пригодиться. Для определения желательны несколько грибов разного возраста, целиком.

Лучше иметь дома несколько грибных книг (определителей). И надо помнить, что художник мог нарисовать гриб не совсем так, как говорится в описании. Да и качество фотографий тоже бывает разное. Если время позволяет, произведите полное

описание плодового тела прямо на месте сбора; если это затруднительно – ограничьтесь описанием только тех признаков, которые могут исчезнуть: наличие слизи, налеты, цвет кожицы, мякоти, его изменение на разрезе и при надавливании, наличие млечного сока, а остальное – дома, при обработке собранных грибов. Если нужно определить вкус, пожуйте кусочек мякоти гриба, потом выплюньте. Можно сварить часть неизвестных грибов, чтобы узнать цвет, запах и другие признаки у вареных грибов (например, вареный гладыш приобретает ярко-желтый цвет). Полезно бывает определить хотя бы род или семейство гриба, чтобы при удобном случае продолжить поиск. Для определения шляпочных грибов важен внешний вид и строение плодового тела, потому что грибница находится в почве или древесине. Чтобы правильно определить гриб, нужно описать форму шляпки (подушковидная, коническая, округлая, яйцевидная, распростертая, вдавленная, с бугорком, вогнутая и т.д.); форму краев шляпки (волнистый, лопастный, рубчатый и т.д.); поверхность шляпки (с чешуйками, волокнистая, с бородавками, с остатками покрывала, сухая, влажная и т.д.). Цвета шляпок обычно бывают не чистые, с различными переходами и оттенками. Могут возникнуть затруднения в определении цветов. Поэтому иногда получаются сложные, длинные, через несколько дефисов названия красок. Например, шляпка серо-желтовато-белого цвета. Далее, описать способы крепления пластинок или трубочек к ножке; форму ножек (цилиндрическая, расширенная, суженная, клубневидная, эксцентрическая, боковая и т.д.); различить виды вольвы (свободная, мешковидная, приросшая, воротничковая, бороздчатая и т.д.).

Будет интересно проследить происхождение разных названий гриба: научных (в том числе их синонимы), местных, народных, фольклорных (цыганская пудра, дедушкин табак – это от созревших спор дождевиков), а также прозвища, например серопузик – это масленок серый, груздь собачий – груздь синеющий.

Неизвестные грибы можно взять домой, чтобы по справочнику определить их названия и свойства. При описании и изучении своих грибных находок нужен некоторый опыт и следует постоянно дополнять его новыми подробностями.

Продолжением определения вида грибов будет получение спорового отпечатка, который послужит важным диагностическим признаком, позволит всегда иметь представление о цвете спор в массе и зрелых пластинок или трубочек. Споровый отпечаток получают простым доступным образом. У зрелого плодового тела

отрезают ножку так, чтобы остался лишь ее небольшой конец (0,7-1,5 см). Затем шляпка кладется на лист чистой бумаги вниз пластиночками или трубочками. Накрывается стеклянным колпаком, банкой. Оставленная часть ножки не допускает соприкосновения бумаги с пластинками или трубочками, что обеспечивает доступ к ним воздуха и облегчает процесс отбрасывания спор. Через 12-24 часа на бумагу осыпаются споры. Появится масса грибных спор в виде рисунка, точно соответствующего расположению гименофора: под пластинками – веера, под трубочками – группки спор и их цвета. Для грибов со светлыми (белыми) пластинками лучше брать темную бумагу, для остальных – белую. Полученный препарат-результат при необходимости можно фотографировать для сопоставления с цветами спор, приведенными в некоторых грибных книгах.

Окраска спор – важный признак сыроежек. При определении сыроежек необходимо микроскопически в массе определить цвет спорового порошка. Различия сыроежек устанавливаются только при помощи микроскопических анализов, а также химических реакций.

Споровый отпечаток плютея оленьего

Советы грибникам

• Собираясь в лес, запаситесь острым карманным складным ножом. Уже в лесу вы можете очистить грибы от мусора, земли и убедиться, что гриб не червивый.

• За грибами ходите всегда с корзиной, сплетенной из ивовых прутьев, в которой грибы дольше сохраняют свою форму и свежесть. Класть грибы в корзину правильнее шляпками вниз или боком -так они лучше сохраняются.

• Выезжая в незнакомые леса, неплохо при себе иметь компас, который всегда, в любую погоду покажет направление сторон света.

• Больше грибов в светлых лесах, чем в дремучих, темных. Съедобные грибы бесполезно искать в очень густой чаще леса, высокой траве.

• Лучшее время для сбора грибов – с рассвета до 10-11 часов.

• Собирайте только те грибы, о которых точно знаете, что они съедобные. Грибы, вызывающие сомнение, никогда не употребляйте в пищу.

• Будьте особенно внимательны при сборе грибов, имеющих клубневидное утолщение в основании ножки и вольву.

• Собирая грибы, особенно сыроежки, старайтесь брать их с целой ножкой, чтобы не упустить из вида важный признак, указанный выше (отсутствие кольца на ножке и вольвы).

• При сборе шампиньонов в лесу обратите особое внимание на цвет пластинок. Никогда не собирайте и не ешьте «шампиньоны» с белыми пластинками. У настоящих шампиньонов пластинки быстро розовеют, а затем темнеют.

• Не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, слизлые, дряблые, червивые и испорченные, а также грибы, растущие вдоль шоссейных дорог, вблизи промышленных предприятий и грязных водоемов, на газонах, в парках.

• Остерегайтесь покупать грибы у рынков.

• Тщательно контролируйте использование в пищу грибов, собранных детьми.

• Если собираете для засолки млечники, содержащие млечный сок, или сыроежки, имеющие едкий и горький вкус, то обязательно перед засолом отварите или вымочите их, чтобы извлечь горькие, едкие, раздражающие вещества.

• При сборе условно съедобных грибов нужно всегда помнить о необходимости их обязательного отваривания перед приготовлением в течение 10-15 минут (отвар вылить).

• Помните, что грибы можно срезать ножом либо

выкручивать. Главное – не повредить лесную подстилку и грибницу.

• У маслят и мокрух перед приготовлением нужно снять кожицу покрытую слизью.

• Собирать грибы – полдела. Главное – их переработать в тот же день или не позже утра следующего дня (хранить в холодильнике). Особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую, сырую погоду.

• Для приготовления грибов нельзя использовать чугунную, медную или оловянную посуду. Грибы можно готовить в алюминиевой посуде, однако их следует вынимать сразу же после отваривания.

• Грибные блюда употребляют в день их приготовления, но можно хранить 24-30 часов в холодильнике при температуре 2-4 ˚С в эмалированной или стеклянной посуде. Запрещается оставлять на следующий день грибные блюда, приготовленные с картофелем.

• Если в лесу вас застигла гроза, дождь, не надо прятаться под одиноко растущее высокое дерево. Это хорошая мишень для атмосферного электрического разряда (молнии). На вершинах дубов из-за плотности древесины накапливаются электрические заряды, притягивающие молнии. Поэтому дубы поражаются молнией чаще, чем другие деревья. Надежно защищает в такую погоду молодой лиственный лес и молодой ельник. Более безопасно во время грозы находиться под низкими деревьями, содержащими в древесине маслянистые и смолистые вещества: это береза, ольха, рябина, орешник.

• Когда уходишь надолго в грибные походы, не обойтись без костра: на привале нужно вскипятить чайник, приготовить еду. Но разводить костер прямо в лесу нельзя. Для костра выбирают место на берегу реки, озера, на поляне у родника. Покидая привал, костер заливают водой, затаптывают, чтобы не осталось ни одного горячего уголька.

• Очищенные от земли и листьев грибы, отобранные для сушки, мыть не следует.

• Соленые грибы нельзя хранить в тепле, нельзя и промораживать: в том и другом случае они темнеют, и исправить это ничем нельзя.

• Соленые грибы хороши, пока во дворе лежит снег, с началом весны переработанные грибы утрачивают аромат, вкус.

• Мелко порубленные свежие грибы бывают готовыми через 10-15 минут, крупные – через 20-25 минут.

• Сырые грибы при варке плавают, сваренные – оседают на дно.

• Если сушеные грибы подержать 2-4 часа в подсоленном молоке, они станут как свежие.

• В шляпках молодых грибов больше белка и меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше перевариваются.

• Главное в отношении к грибной пище – это чувство меры. Не следует за один раз съедать много грибов – это трудноусвояемая пища. Людям, страдающим заболеваниями печени, почек, желудка нужно избегать употребления жареных и маринованных грибов. Им можно рекомендовать только свежеприготовленные грибные бульоны, супы, которые способствуют повышению аппетита, усиленному выделению желудочного сока.

• Не употребляйте в пищу грибы, которые несколько раз замерзали и оттаивали.

• Не соблазняйтесь покупкой изготовленных неизвестно кем грибных домашних заготовок в стеклянных банках, закатанных металлическими крышками.

• Очень многие ядовитые и даже смертельно ядовитые грибы (бледная поганка, мухомор белый и вонючий, паутинник оранжевокрасный, волоконница земляная, волоконница разорванная, волоконница Патуйара) похожи на свои хорошие съедобные двойники, их может спутать не только неопытный, но и грибник со стажем. Знать съедобные грибы и их ядовитые двойники – значит уберечься от отравления грибами.

• Еще до сих пор у сборщиков грибов бытует мнение о существующих якобы совершенно простых и надежных способах распознавания грибов на предмет их съедобности или ядовитости. Таких способов просто не существует. Не определяйте грибы бытующими опасными предрассудками-«методами»: потемнение серебряных предметов, лука и чеснока в присутствии ядовитых грибов; наличие неприятного запаха у ядовитых грибов; от ядовитых грибов скисает молоко и т.д. Эти «методы» ошибочны, и такое неверное распознавание может привести к тяжелым грибным отравлениям. Единственный надежный способ опознать ядовитый гриб – знать его «в лицо», т.е. усвоить основные ботанические признаки ядовитых и несъедобных грибов и уметь ими пользоваться. Никаких других примет их токсичности не существует.

• Отравиться можно также условно съедобными грибами, если их неправильно приготовить, а содержащиеся ядовитые вещества не уничтожить кипячением. Отравление может наступить даже от съедобных грибов, если они старые или долго пролежали. Нередки случаи отравления недоваренными или неусолившимися грибами.

• Уважаемые читатели – собиратели грибов, чаще

заглядывайте в справочную литературу о грибах, интересуйтесь названиями грибов на латыни, тогда смело сможете взять на вооружение несколько видоизмененную поговорку «Грибов бояться – в лес не ходить!».

Первая помощь при грибных отравлениях

Если все же кто-либо отравился неведомо какими грибами, немедленно вызывайте врача. Пострадавшего необходимо отправить в больницу. **До прибытия медицинского работника больному нужно оказать первую помощь: уложить в теплую постель, на живот и к ступням положить грелки, на голову – холодный компресс.** Но сначала нужно очистить желудок больного от пищи, содержащей яд, для чего рекомендуется давать пить маленькими глотками 4-5 стаканов холодной кипяченой воды с содой (1 чайная ложка питьевой соды на стакан воды). После чего вызвать рвоту. Промывают желудок несколько раз. До осмотра врачом больному нельзя принимать пищу, противопоказаны спиртные напитки, так как алкоголь способствует всасыванию организмом ядов. После рвоты больному дают таблетки активированного угля, который поглощает ядовитые вещества, мешая проникнуть в кровь. Обязательно поставить клизму. Остатки несъеденных грибов надо оставить для лабораторных исследований – они помогут выяснить причину отравления.

Охрана грибных угодий

Было время, когда люди стремились лишь победить природу, подчинить ее. Сегодня мы чаще задумываемся над тем, как восстановить природные богатства, загубленные или неразумно израсходованные человеком. К сожалению, в последнее время урожаи грибов имеют стойкую тенденцию к уменьшению. Есть основания для тревоги и опасений: леса испытывают сильное влияние человеческой деятельности, отрицательно сказывающееся на условиях произрастания грибов. В лесах во время рубок, при трелевке снимается подстилка, нарушается верхний слой почвы и гибнут грибницы. При выпасе скота в лесу оголяется и чрезмерно уплотняется почва, пересыхает ее верхний слой, уменьшается содержание воздуха и т.д. Отсюда – отмирание грибниц. Пожары уничтожают грибные угодья. Нередко осенью люди граблями и вилами заготавливают лесную подстилку для хозяйственных нужд. Леса вокруг городов и промышленных предприятий не переносят защелачивание почвы, поэтому там отсутствуют некоторые ценные грибы. Грибы весьма чувствительны к большому ненормированному потоку людей в лес.

Грибные браконьеры

Здесь они оставили следы безжалостной расправы с верхним слоем почвы, вскопали, расковыряли полностью лесную подстилку в поисках крохотных, еще не родившихся на свет грибочков.

Здесь никогда больше не будут расти грибы. Лес изуродован современными грибными вандалами. Эти невежды наносят лесу огромный вред.

Рассеивание грибов

Пожалуй, больше всего может способствовать распространению спор грибов в лесу сам человек. Опытный грибник бережно относится к этим бесценным дарам леса. Старый спороносный гриб он не выбросит на землю, где гриб бесполезно сгниет, а наколет на сук дерева или ветку кустарника, чтобы высохшие споры подхватил ветер и разнес по лесу, и года через два здесь вырастут новые молодые грибы.

Хозяева леса тоже понимают толк в грибах

Несъедобные, ядовитые грибы часто подвергаются непросвещенными обывателями вытаптыванию, беспричинному уничтожению. Красавцы-мухоморы и другие несъедобные грибы никому не причиняют вреда, незнакомые грибы лучше оставить в лесу Эти добрые грибы не только украшают лес, но и помогают лесу расти, кроме того, грибы, в том числе мухоморы, нужны и хозяевам леса: лосям, белкам, птицам и другим обитателям лесов. Даже улитка понимает толк в грибах.

Заготовки из грибов

Способы заготовки грибов впрок одинаково подходят как к грибам широко известным, так и к малоизвестным съедобным грибам. Общее правило – в сушку и маринование идут трубчатые грибы, а пластинчатые – в засол. Способов засолки и маринования грибов очень много и все они хороши по-своему в зависимости от вида грибов.

Сушка грибов

Самым простым и надежным способом надолго сохранить грибы, их питательные и вкусовые качества, является сушка. Сушат моховики, маслята, козляки, дубовики, польские грибы, трутовики серно-желтые, трутовики чешуйчатые. Из пластинчатых грибов сушат шампиньоны, рядовки, грибы-зонтики, ивишень, чешуйчатки, олений гриб, опята луговые и летние, говорушки. Их других семейств – сморчки, ежовики, дождевики и др.

Крепкие, без повреждений грибы очищают от хвои, листьев, земли, протирая сухой тряпочкой. Смачивать и мыть грибы нельзя. Рассортировать грибы по величине и качеству, обрезать ножки вровень со шляпками. Сушат грибы в русской печи, духовке, на плите. Сначала грибы провяливают при температуре +40-50 ˚С, затем досушивают при более высокой температуре +70-80 ˚С. Высушенные грибы должны слегка гнуться, ломаться, но не крошиться. Духовой шкаф или печь закрывают не плотно, для того чтобы удалялась влага, циркулировал воздух. Хранить сушеные грибы нужно в плотно закрытой стеклянной посуде, так как они хорошо впитывают влагу.

Соление грибов

Обычно в засол идут пластинчатые грибы, но иногда засаливают и трубчатые. Для засолки грибы подготавливают так же, как и для сушки, с той лишь разницей, что тщательно промывают. Чтобы промытые грибы не чернели, их опускают в заранее приготовленную чистую подсоленную воду. Шампиньоны солят сразу же. Грузди (млечники) вымачивают 3-5 дней, валуи – 3-4 дня, волнушки – 2-3 дня, подгруздки -1-2 дня. Рыжики не вымачивают, а иногда и не моют, только протирают сначала влажной, а затем сухой тряпочкой. Воду для замачивания слегка подсаливают, чтобы грибы не закисали. Ее меняют 2-3 раза в день. Замоченные грибы держат в холодном месте. Посуду для засолки заранее обрабатывают: стеклянную и эмалированную (без повреждения эмали) прокаливают, бочки запаривают и проскабливают, затем промывают холодной водой.

Холодный засол

На дно приготовленной посуды кладут зонтики укропа, смородиновый лист и лист хрена, укладывают плотный слой грибов шляпками вниз от 5 до 8 см, пересыпают равномерно солью и пряностями, затем укладывают следующий слой грибов. Когда посуда заполнится, грибы покрывают чистой полотняной тканью, затем входящей в посуду крышкой и кладут сверху гнет. Через несколько дней, когда грибы осядут, в эту же посуду укладывают новый слой грибов, и так до ее заполнения.

Пряности. На **1** литр отмоченных грибов берут: черного перца **10-15** горошин, 2-3 лавровых листа, 3-4 кружочка красного перца, одну среднюю головку чеснока.

Соль. На **1** литр отмоченных грибов берут **1** столовую ложку соли, насыпанную горкой, или 37 грамм. На ведро отмоченных грибов – 370 г соли, или 10 полных столовых ложек.

Горячая засолка

Горячая засолка используется при засоле многих грибов, но чаще всего паутинников, рядовок, сыроежек, валуев, опенков. Из груздей чаще так засаливают скрипицу и грузди черные, но иногда и грузди настоящие, подгруздки, грузди желтые и осиновые. Очищенные, промытые, а при наличии горького млечного сока вымоченные грибы сортируют не только по сортам,

но и по размеру шляпок. Крупные шляпки, если их засаливают вместе с мелкими, разрезают на 2-3 части.

Первый способ. В эмалированную посуду наливают 0,5 стакана воды на 1 кг грибов, всыпают соль (2 столовые ложки на 1 кг грибов) и ставят на огонь. В процессе варки снимают пену и постоянно помешивают, чтобы не пригорели. В конце варки, когда грибы начинают оседать на дно, добавляют 1 лавровый лист, 2 листа черной смородины, 3 горошины черного перца, 3 гвоздики и 5 г укропа на 1 кг грибов. Сваренные грибы вместе с рассолом укладывают в бочки или банки и закрывают. К употреблению такие грибы бывают готовы через 40-50 дней (валуи -через 50-60 дней).

В банках засол малоизвестных съедобных грибов: рядовка майская (георгиев гриб), говорушка дымчатая (серая), мокрица белая (гигрофор белый), мокрица оливково-белая (гигрофор оливково-белый), груздь осиновый

Второй способ. Можно горячим способом засаливать грибы и по-другому. Отварить в подсоленной воде без специй. Воду слить, грибы промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг или подвесить в мешочек из редкой ткани, чтобы стекла вода. Грибы уложить в приготовленную посуду послойно, пересыпая солью и специями. На 1 кг отваренных грибов: соли 45-60 г, чеснок, укроп, хрен, лист черной смородины по вкусу или так же, как при засолке холодным способом.

Маринование грибов

Маринуют обычно белые, осиновики, березовики, моховики, маслята, опята, лисички, шампиньоны, рыжики, горькушки, паутинники желтые и др. Лучше всего мариновать шляпки мелких грибов, собранных в августе – сентябре, они бывают плотнее и мельче. Если маринуют крупные грибы, то шляпки разрезают на части, чтобы все грибы проварились одновременно. Отваривать и мариновать грибы следует отдельно. Моховики перед варкой обдают крутым кипятком и промывают в холодной воде, чтобы маринад не был темным.

Первый способ. Приготавливают маринад в эмалированной посуде в расчете на 1 кг грибов 1/2 стакана воды, 2/3 стакана 8%-го уксуса. В закипевший маринад опускают приготовленные грибы, варят на слабом огне, непрерывно помешивая, снимают образующуюся пену. Когда перестает образовываться пена, в маринад добавляют на 1 кг грибов 1 чайную ложку сахарного песка, по 2 штуки гвоздики и корицы, немного укропа, лаврового листа и на кончике ножа лимонную кислоту для сохранения натурального цвета грибов. От вида грибов зависит продолжительность варки в маринаде. Шампиньоны варят 20-25 минут, лисички и опята – 25-30 минут, маслята и моховики – 10-15 минут, летние опята – 8-10 минут с начала закипания.

Второй способ. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Откидывают на дуршлаг, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее заготовленным маринадом. Маринад на 1 кг свежих грибов: 0,4 л воды, неполная чайная ложка соли, 6 горошин черного перца, по 3 штуки лаврового листа, гвоздики и корицы, немного чеснока и лимонной кислоты. Всю эту смесь кипятят 20-30 минут на слабом огне. Охладив маринад, добавляют 1/3 граненого стакана 8%-го столового уксуса.

Грибная мука

Грибную муку готовят из хорошо высушенных грибов, которые в сухом виде обладают приятным вкусом и отменным ароматом. Лучше всего – сморчки, лисички, маслята, грибы-зонтики, дождевики, серно-желтый и чешуйчатый трутовики, трюфели белые, березовики, осиновики и, конечно, белые грибы. Делают грибную муку как из одного вида грибов, так и из их смеси.

Высушенные грибы ломают на мелкие кусочки, размалывают их в кофемолке или в ручной мельнице для перца, затем просеивают через сито. Грибная мука должна быть мягкой без комков. Если они встречаются, тот муку просеивают и остатки снова подсушивают и измельчают. Чем мельче получается порошок, тем лучше он усваивается организмом. Полученный порошок хранят в стеклянных баночках, герметично закупоренных, в темном сухом помещении. Грибную муку используют при приготовлении супов, борщей, соусов и вторых блюд. Его смешивают с теплой водой и оставляют на 30 минут для набухания, затем добавляют в приготавливаемое блюдо и варят 15-20 минут.

Замораживание

Замораживание – простой и доступный способ заготовки грибов на зиму, при котором сохраняются пищевая ценность и вкусовые качества грибов. Замораживать можно любые съедобные грибы в морозильной камере при -18 ˚С целиком или нарезанными и хранить в плотных полиэтиленовых пакетах. Запаянными они могут храниться в течение года. Перед употреблением в пищу их не размораживают, а сразу подвергают тепловой обработке.

Этим способом заготавливают и жареные грибы, что удобнее, так как в морозильнике они занимают меньше места, чем свежемороженые, и подать их к столу можно очень быстро. Причем жарить грибы перед тем, как поместить их в морозильник, рекомендуется на сливочном масле, а не на растительном. Замороженные жареные грибы даже при температуре -18 ˚С хранятся несколько меньше – 3-4 месяца.

Заготовленные впрок грибы вносят разнообразие в наше меню в зимние месяцы, обогащают его белками, витаминами, аминокислотами, минеральными и другими полезными для организма веществами, повышают аппетит, усиливают пищеварение.

Грибы к столу

Салаты, закуски, винегреты, соусы.

Первые блюда: супы, щи, борщи, солянка, окрошка, бульоны, похлебки.

Вторые блюда из грибов.

Пироги, пирожки, начинки.

Приводится несколько несложных рецептов, пользующихся популярностью, уже проверенных в домашних условиях. Часть разнообразных грибных блюд предлагается любителям грибной кухни из малоизвестных съедобных грибов. Поскольку приготовление пищи – процесс творческий и сугубо индивидуальный, то по мере необходимости можно менять также количество других продуктов, создавать новые комбинации блюд с грибами. По-разному готовят блюда из грибов. Здесь многое зависит от вкуса и местных традиций.

Салаты

Салат из трутовиков серно-желтых

Свежие молодые грибы нарезать тонкими ломтиками и варить в подсоленной воде около часа. Отвар слить, грибы положить в салатник, охладить и залить сметаной, посыпать репчатым луком, умеренно заправить уксусом.

Ингредиенты. 250 г грибов, 4 ст. ложки сметаны, 30 г лука, уксус и соль.

Салат из сыроежек с зеленым луком

Очищенные и промытые сыроежки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить, заправить растительным маслом, украсить зеленым луком.

Ингредиенты. 500 г не горьких сыроежек, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, соль.

Салат из луговых опят и капусты

Шляпки луговых опят промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и нарезать узкими полосками. Капусту, лук и перец мелко нашинковать, чеснок растереть с солью. Все хорошо перемешать, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло и еще раз хорошо перемешать. Подавать к мясным и овощным блюдам.

Ингредиенты. 150 г луговых опят, любая листовая капуста, 1 луковица, 1 стручок жгучего перца (берем 0,5 стручка), 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 6%-го уксуса, сахар, соль по вкусу.

Салат из вёшенок

Промытые грибы нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле и охладить. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезать тонкими кружочками. Все продукты уложить слоями на блюдо, сверху полить сметаной, заправить яблочным соком, сахаром и солью.

Салат из зонтика орехового (лепиоты) и картофеля

Отварные грибы, картофель нарезать мелкими кубиками добавить репчатый лук и зеленый горошек, зелень петрушки, заправить майонезом.

Ингредиенты. 300 г картофеля, 150 г грибов, 70 г зеленого горошка, 50 г зелени петрушки и полстакана майонеза, соль.

Салат грибной с зеленым горошком

Соленые грибы нарезать кусочками, добавить к ним нашинкованный репчатый лук, вареный картофель, зеленый горошек. Перемешать и заправить майонезом.

Ингредиенты. 600 г грибов, 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого горошка, 100-150 г картофеля, майонез, соль по вкусу.

Салат из крупных соленых волнушек

Крупные шляпки волнушек разложить на блюдо, разрезать на части, но не перемешивать, а оставить на месте, сбоку вокруг положить нашинкованный лук и зеленый горошек и все это полить смесью горчицы и растительного масла.

Ингредиенты. 500 г крупных соленых волнушек, 5 ст. ложек зеленого горошка, 1 луковица, 2 ст. ложки готовой горчицы, 3 ст. ложки растительного масла.

Салат из белых трюфелей

Вареный картофель и трюфели нарезать соломкой, смешать и полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла, предварительно посолив и поперчив. Украсить салат кусочками филе анчоусов.

Ингредиенты. 120 г картофеля, 25 г белых трюфелей, 1 чайная ложка столового уксуса, 0,5 ст. ложки оливкового масла, 10 г анчоусов или сайры, соль, черный перец.

Салат из соленых грибов

Молодые крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, подгруздки, серушки, валуи и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком с укропом. Подавать как закуску или к отварному картофелю.

Ингредиенты. На 200 г грибов – 1 головка репчатого лука (или 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени), укроп, 2-3 ст. ложки сметаны или растительного масла.

Соусы

Соус грибной с морковью

Слегка поджаренную пшеничную муку соединить с горячим грибным бульоном (отваром), размешать до однородной массы, кипятить 10-15 минут, добавить пассированный лук, вареную нарубленную кусочками морковь, тонко нарезанные отваренные грибы, лавровый лист и 5-6 горошин перца, соль и снова прокипятить 10 минут. Добавить сметану и довести до кипения.

Ингредиенты. На 1 кг соуса – 800 г грибного бульона, 30 г грибов, 40 г муки, 40 г жира, 250 г репчатого лука, 25 г сливочного масла, 100 г моркови, 250 г сметаны.

Соус из свежих сыроежек

Очищенные свежие сыроежки порубить и отварить. В грибном отваре развести поджаренную муку и соединить с грибами. Добавить соль, перец, лавровый лист, обжаренный лук и прокипятить в течение 5-7 минут.

Ингредиенты. 500 г сыроежек, 2 ст. ложки муки, 2 стакана грибного отвара и 2 головки лука.

Грибной соус с хреном

Грибы шинкуют и нарезают тонкими ломтиками, смешивают с хреном и сметаной. Сверху посыпают зеленью, добавляют ломтики вареных яиц.

Ингредиенты. 300-400 г смеси отваренных грибов, 3-4 ст. ложки тертого хрена, 1 ст. сметаны, соль, сахар, лимонная кислота, ломтики вареного яйца (1-2 шт.).

Сметанный соус

Муку спассеровать на разогретом масле или без него на чистой сковороде до образования желтоватого или коричневого цвета. Сметану нагреть до кипения, положить в нее обжаренную муку, хорошо размешать, добавить по вкусу соль, перец. Готовый соус процедить. Подавать к грибным, мясным, овощным или рыбным блюдам.

Ингредиенты. 500 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, перец.

Грибной соус

Лучше готовить из смеси разных грибов, отчего блюдо становится особенно вкусным и ароматным. Очищенные грибы, лук нарезать и потушить в оливковом или сливочном масле с добавлением толченого чеснока, соли, перца, нарезанной зелени. По мере испарения жидкости следует добавлять к грибам немного мясного бульона. Последней добавить в соус сметану.

Ингредиенты. 200 г грибов, 1 луковица, по 1 ст. ложки муки, зелени, 500 мл бульона, соль, перец, 2 ст. ложки сметаны.

Грибной соус с чесноком

Свежие грибы нарезать полосками, отварить. Дольки чеснока растереть с солью, залить подсолнечным маслом, хорошо размешать. Добавить к ним грибы, заправить уксусом и снова размешать. Подавать к холодному мясу и овощным котлетам.

Ингредиенты. 300 г грибов, 100 г подсолнечного масла, 25 г чеснока 6%-й раствор столового уксуса, соль.

Соус из рогатика язычкового, желтого или аметистового

Разогреть две столовые ложки масла, прибавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, а затем, помешивая, постепенно добавить 1,5 стакана молока так, чтобы получилась густая однородная масса. В смесь, непрерывно помешивая, влить еще 0,5 стакана молока, в которое предварительно вбить желтки, добавить бульон, специи, соль. Когда соус закипит, снять его с огня и влить еще 0,5 стакана молока. В готовый соус бросить измельченные рогатики и проварить на слабом огне 15 минут. Добавить ложку сливочного масла. Подавать к вареным цыплятам, мозгам, яйцам и другим блюдам.

Ингредиенты. 200 г рогатиков, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-3 ст. ложки пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 2 сырых желтка, 1 стакан бульона, специи, соль.

Соус грибной для овощных, картофельных, крупяных, бобовых и макаронных блюд

Вымытые сухие грибы замачивают 2 часа в холодной воде. В ней же их варят (без соли). Муку и масло (по 1 ст. ложке) прожаривают до светло-коричневого цвета и разводят 2

стаканами грибного бульона. На 15-20 минут соус ставят на слабый огонь. Измельченные грибы, лук перемешивают, слегка прожаривают, кладут в соус и, прибавив по вкусу соль, дают прокипеть.

Ингредиенты. 50 г сухих или 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла.

Холодный грибной соус

Грибы отварить (пусть не пугает фиолетовый цвет и специфический привкус грибов после отваривания), яблоко и лук нашинковать и смешать со сметаной, заправленной приправами. Сверху посыпать рубленной зеленью.

Ингредиенты. 500 г свежих грибов: мокрухи пурпуровые, еловые и розовые, 1 яблоко, 1 луковица, 1,5 стакана сметаны, сахар, соль, горчица, столовый уксус, зеленый лук, укроп.

Соус из луговых опят

Подготовленные шляпки молодых луговых опят отварить с сушеными белыми грибами и откинуть на сито. Лук мелко нашинковать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить мелко нарезанные вареные грибы и жарить еще 10 минут. Отдельно в 1 ст. ложке масла спассеровать муку, добавить грибной бульон и варить 10 минут. За минуту до окончания варки заправить перцем и солью. Смешать с подготовленными грибами и луком. Подавать к мясным и овощным блюдам.

Ингредиенты. 150 г шляпок луговых опят, 30 г сушеных белых грибов, 2 стакана воды, 3-4 луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, перец, соль.

Соус томатно-грибной с чесноком

К пассерованому нашинкованному луку добавляют мелко нарезанные грибы и вместе обжаривают. По готовности грибов добавляют горячий томатный соус, перец горошком, соль и варят 10-15 минут. Соус заправляют сливочным маслом и толченым чесноком.

Ингредиенты. 3 стакана томатного соуса, 300 г грибов, 3 луковицы, 1,5 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, черный перец горошком, соль.

Закуски грибные

Икра из соленых еловых рыжиков

Соленые еловые рыжики мелко порубить сечкой или пропустить через мясорубку, добавить рубленный лук, посыпать перцем, заправить маслом, уксусом, выдержать в холодильнике 20-30 минут и подавать как закуску.

Ингредиенты. 150 г соленых еловых рыжиков, 2 ст. ложки рубленного лука, 1 ст. ложка масла (прованского), 1 чайная ложка уксуса, перец.

Икра из соленых грибов (разных)

Приготовить ее можно быстро. Достаточно взять грибы, лук, растительное масло. Грибы пропустить через мясорубку. Лук поджарить, охладить и перемешать с грибами, добавить соль и уксус по вкусу, и закуска готова.

Ингредиенты. 250 г соленых сыроежек, 1 головка лука, 1-2 ст. ложки растительного масла, уксус.

Грибы в сметане с молодым картофелем

Свежие белые грибы-дубравники, березовые в смеси с другими губчатыми грибами нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. Сварить молодой картофель. При подаче грибы положить на середину блюда, а по краям уложить молодой отварной картофель и посыпать его мелко нарезанным укропом.

Сморчки тушеные

Сморчки или сморчковые шапочки варить 10-15 минут в подсоленной воде, чтобы устранить вредные вещества. Отвар вылить. Отваренные грибы промыть, положить в кастрюлю, добавить масло и поджарить. Затем посыпать мукой, добавить воду, сметану и тушить.

Ингредиенты. 500 г грибов, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Сморчки настоящие, конические, сморчковые шапочки в сметане

Подготовленные грибы отварить в течение 20 минут, отвар слить, грибы промыть холодной водой, нашинковать, посолить, обжарить в масле, посыпать луком и продолжить жарить. За 5-6 минут до готовности добавить сметану и кипятить. Перед подачей посыпать зеленью укропа.

Ингредиенты. 500 г грибов, 1 стакан сметаны, 2-3 ст. ложки масла, 1 чайная ложка муки и до 30 г зелени укропа.

Шашлык лесной

Прямо в лесу настоящий грибник может угостить друзей шашлыками из еловых рыжиков (а также из сосновых). Для этого нужно: перевернуть отобранные рыжики кверху пластинками, посыпать их солью, как только соль впитается, нанизать рыжики на подготовленные прутики-шампуры и жарить на костре. Восхищают прекрасные вкусовые качества этого блюда. Его нужно попробовать в лесу, на берегу реки.

Винегрет с грибами горькушками

Приготовить обычный овощной винегрет и добавить промытые и мелко нашинкованные соленые грибы.

Ингредиенты. 30 г соленых горькушек, 150 г овощного винегрета.

Винегрет с грибами

Приготовить винегрет, заправить подсолнечным маслом и уложить сверху целые, некрупные шляпки соленых грибов.

Бутерброды с солеными волнушками розовыми или белянками

Соленые волнушки промыть, при необходимости вымочить, мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, добавить нарубленный лук, заправить сметаной. Ломтики хлеба сперва обжарить, охладить, намазать маслом, сверху положить подготовленные волнушки и украсить зеленью петрушки.

Ингредиенты. 200 г соленых волнушек, волнушек белых, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны.

Паштет из серно-желтого трутовика

Мелко нарезанные грибы варить в течение 20-30 минут. Добавить к ним жареный лук и смесь пропустить через мясорубку. Паштет заправить майонезом, перцем и солью. Им можно фаршировать яйца.

Ингредиенты. 500 г молодых грибов, 1-2 луковицы, 2 ст. ложки майонеза, перец, соль.

Маслята (разные) печеные

Маслята печеные можно готовить дома и у костра. Для этого отобрать шляпки маслят одинаковой величины, уложить их на сковородку или на противень, смазанный жиром, посолить со стороны губчатой части и запечь в духовке или у костра на углях в закрытой сковородке. **Ингредиенты.** 100 г маслят, 10 г жира, соль.

Икра грибная

Сушеные грибы отварить, очень мелко порубить, добавить обжаренный на растительном масле мелко нарезанный лук и потушить 15 минут. Затем добавить мелко нарубленные соленые грибы (можно ассорти), толченый чеснок, уксус, перец и охладить. Готовую икру выложить в салатницу, посыпать зеленью, мелко нарубленным вареным яйцом.

Ингредиенты. 30 г сушеных грибов, 50 г соленых грибов (груздей, рыжиков, волнушек, краснушек), 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец, зелень.

Масло грибное

Ошпаренные кипятком соленые грибы пропустить через мясорубку, заправить перцем, томатной пастой, лимонной кислотой и смешать с хорошо взбитым сливочным маслом. Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами, помидорами (свежими и консервированными).

Ингредиенты. 100 г сливочного масла, 30 г грибов, черный молотый перец, лимонная кислота.

Засол отварных сине-зеленых строфарий

Грибы очистить от мусора, промыть, проварить в слегка подсоленной воде 20-30 минут, отвар слить. Грибы промыть в

холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Затем уложить в посуду, добавить соль и накрыть деревянным кружком с гнетом. В качестве приправы можно использовать чеснок, лук, хрен, эстрагон или укроп. Засоленные таким образом грибы можно употреблять в пищу через 6-8 дней. Так же можно солить некоторые млечники, паутинники, рядовки и сыроежки. **Ингредиенты.** 1 кг отварных строфарий, 2 ст. ложки соли.

Грузди черные соленые

У засоленных черных груздей шляпки становятся фиолетового или вишнево-красноватого цвета. Подавать на небольшой тарелке порезанные на крупные части шляпки, политые подсолнечным или льняным маслом.

Грибные супы

Суп из зонтиков пестрых, дождевиков

Грибы почистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле вместе с натертым луком втечение 10 минут на медленном огне. Добавить муку, влить бульон и положить приправы. Готовый суп снять с огня, добавить сливки, посыпать зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

Ингредиенты. 500 г зонтиков пестрых, дождевиков, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л бульона из костей, 1 стакан сливок, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, соль, перец.

Суп из свежих маслят желто-бурых

Шляпки маслят очистить от пленки, мелко нарезать, пожарить на жире, положить в мясной или овощной бульон, варить 10 минут, заправить зеленью петрушки, лука, укропа.

Ингредиенты. 300-400 г грибов, 2 ст. ложки сметаны, 80-100 г зелени, соль и перец по вкусу.

Суп из свежих маслят, моховиков

Грибы перебрать, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около часа. Затем заправить сливочным или топленым маслом. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укропа.

Ингредиенты. На 300-400 г свежих грибов – 1 ст. ложку сливочного и топленого масла, 2 ст. ложки сметаны, головку репчатого лука, зелень петрушки, укропа, соль.

Суп из сушеных дождевиков

В холодную воду положить нарезанный кубиками картофель и поставить на огонь. На плотную бумагу выложить сушеные дождевики и растереть их скалкой в порошок. Когда вода закипит, всыпать порошок в кастрюлю, долить молока, посолить и варить, помешивая, до готовности картофеля. Одновременно поджарить на сковороде нашинкованные морковь с луком и добавить эту заправку в суп. Подавать со сметаной.

Ингредиенты. 150 г сушеных дождевиков, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 л воды, 0,5 л молока, соль.

Суп из трутовика пестрого с клецками

Грибы промыть, нарезать крупными кусочками и варить в подсоленной воде 30 минут. Затем их вынуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон (в котором они варились) и поставить на огонь, добавить поджаренный лук и масло. Как только бульон закипит, опустить клецки, приготовленные обычным способом. Когда клецки всплывут, суп надо кипятить еще 10-15 минут. В тарелки с супом положить зелень.

Ингредиенты. На 200-300 г трутовика пестрого – 0,5 стакана муки, 1 ст. ложку сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Суп из сморчков

Сморчки отварить 15 минут (отвар слить), поджарить в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук. Добавить к нему промытые и отваренные сморчки и поджарить, чтобы удалить из них воду. Сморчки посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 минут, после чего процедить суп через сито. Отдельно растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь смешать с процеженным супом, добавить лимонный сок и мускатный орех, вскипятить и подать на стол.

Ингредиенты. На 2 л мясного бульона – 500 г сморчков, 100 г масла, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки и сливок, 0,5 стакана виноградного вина, 5 яичных желтков, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, соль.

Суп из сыроежек (без горечи) с картофелем

Этот суп могут есть и те, кому здоровье не позволяет употреблять блюда из других грибов. Суп легко усваивается, обладает небольшой сокогонной силой, не отягощает деятельности печени, не оказывает нежелательного действия на желудок. Промытые и нарезанные кусочками сыроежки (300 г) варить с картофелем, нарезанным брусочками (300 г). За 5-10 минут до готовности суп заправить молоком (0,5 стакана).

Суп из свежих маслят (лиственничных, серых,

кедровых и др.)

Шляпки маслят очистить от пленки, мелко нашинковать, пожарить на жире, положить в мясной или овощной бульон, варить 10 минут, заправить зеленью петрушки, лука, укропа и сметаной.

Ингредиенты. 300-400 г грибов, 80-100 г зелени, 2 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Суп из свежих зимних опят

Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 35 минут. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Ингредиенты. 200-300 г зимних опят, 3-4 ст. ложки гречневой крупы, головка репчатого лука, 0,5 стакана молока или 2 ст. ложки сметаны, зелень и соль по вкусу.

Суп из летних опят

Мелко нарезанные шляпки грибов потушить в кастрюле с растительным и сливочным маслом, перцем, солью, репчатым луком и петрушкой примерно 40 минут. Влить терпкое вино и тушить на медленном огне еще 15 минут. Добавить мясной или овощной бульон, взбить яйца, вскипятить и отстаивать. Подавать с гренками, запеченными с сыром.

Ингредиенты. На 1 кг сырых грибов – 100 г сливочного масла, 0,3 стакана растительного масла, 1 нашинкованная луковица, 2 стакана вина, 2 л бульона, 3 яйца, соль, перец и петрушка по вкусу.

Грибной суп на мясном бульоне

Бульон довести до кипения, добавить нарезанный лук, а через 10 минут – нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы и огурец. В конце варки заправить суп очищенным от кожуры и порезанным помидором, укропом, петрушкой и сметаной.

Ингредиенты. 4 стакана мясного или куриного бульона, 100 г отварных лесных шампиньонов, 100 г картофеля, 1 помидор, 0,5 пучка укропа, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 головка лука, 100 г сметаны, 1 соленый огурец, немного вермишели.

Похлебка из маслят (разных видов)

Шляпки маслят очистить от кожицы, промыть и положить в кастрюлю с растопленным маслом. Добавить петрушку и размятый с солью чеснок, залить мясным бульоном и варить на слабом огне, время от времени растирая массу, пока грибы не станут похожи на пюре. К похлебке подаются поджаристые ломтики черного хлеба.

Ингредиенты. На 6 порций: 600 г грибов, 2 л мясного бульона, 200 г сливочного масла, чеснок, петрушка.

Окрошка с солеными грибами

Готовую горчицу, сахар, соль и желток вареного яйца растереть и развести небольшим количеством кваса, после чего соединить с остальным квасом. Соленые грибы отжать и мелко нашинковать, зеленый лук порубить и растереть с солью. Мясо нарезать мелкими кубиками, яичный белок нарубить, очищенный огурец нарезать соломкой. За 1,5-2 часа до подачи на стол все компоненты смешать, заправить тертым хреном. Готовую окрошку охладить. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить немного колотого льда. Сметану подавать отдельно.

Ингредиенты. 150 г соленых грибов, 200 г вареного мяса, 1 свежий огурец, 80 г зеленого лука, 2 вареных яйца, 1,5 чайной ложки сахара, 0,5 чайной ложки горчицы, соль, 1 л кваса.

Суп из рядовки тополевой

Грибы, нарезанные кружочками, и лук тонкими ломтиками тушить в оливковом масле 15 минут. Затем медленно влить горячую воду, положить тертый картофель и варить 10 минут. Под конец добавить вино, посолить и поперчить. Снять суп с огня, влить сливки, всыпать мелко нарезанные яйца и зелень петрушки.

Ингредиенты. 250 г сырых грибов, 100 г оливкового масла, 3/4 л горячей воды, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сырого картофеля, 3 ст. ложки рубленной зелени петрушки, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, соль и молотый перец.

Щи с грибами

Грибы почистить, промыть и залить на 1 час холодной водой. Затем в этой же воде варить их в течение часа. Бульон процедить, грибы мелко нарезать и опять опустить в бульон, добавить

нарезанную морковь, стакан воды и тушить 15 минут. Нашинковать капусту, опустить в кипящий бульон с грибами, добавить тушеные овощи, соль и варить до готовности. Перед подачей на стол добавить сметану, посыпать мелко нарезанным укропом и зеленым луком.

Ингредиенты. 30 г сушеных грибов, 2 л воды, 500 г капусты, 2 моркови, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, укроп, зеленый лук, соль.

Бульон из свежих дождевиков

Свежие, только что собранные дождевики вымыть, разрезать на мелкие кусочки и варить в подсоленной воде 30-40 минут. На 1 л воды 200 г дождевиков и соль по вкусу. Перец добавлять на столе. Подавать бульон в больших чашках.

Бульон с луговыми опятами

Свежие луговые опята (шляпки) промыть, нарезать и поставить варить. Положить нарезанный брусочками картофель и нашинкованную морковь, перец горошком, лавровый лист, соль. Сварить и затем влить мелко нарезанное жареное сало с луком. В тарелку положить ложку сметаны, измельченную зелень укропа.

Солянка грибная из соленых рядовок скученных

Нашинкованный лук поджаривают на масле с томатом-пюре, тушат минут десять, смешивают с нарезанными грибами, солеными огурцами, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят в мясном или грибном отваре около 15-20 минут.

Ингредиенты. На 400 г соленых грибов – 4-5 соленых огурцов, 3 чайные ложки томата-пюре, 2 головки лука.

Борщ из свекольной ботвы с грибами

Этот борщ можно приготовить на отваре из картофеля и овощей. Коренья и свеклу нарезать ломтиками и все вместе пассеровать с жиром 10-15 минут в закрытой посуде. Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель нарезать ломтиками. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, дать бульону закипеть, добавить листья свекольной ботвы, картофель и варить 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки положить нашинкованные вареные грибы, кабачки, нарезанные помидоры, специи, соль. Подавать со

сметаной.

Ингредиенты. 30 г сушеных грибов, 400 г свеклы молодой с ботвой, 1,5 картофелины, помидор, 1 небольшая морковь, 200 г кабачков, 8 ст. ложек маргарина, 4 ст. ложки сметаны, петрушка, лук-порей.

Легкий грибной суп из луговых опенков

Отделить шляпки грибов от ножек (ножки выбросить), хорошо промыть. Залить шляпки холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить хорошо промытый рис. Через 15 минут положить в суп нарезанную тонкими кружочками морковь. Когда рис будет почти готов, добавить нарезанный мелкой соломкой картофель, посолить. Готовый суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

Ингредиенты. На 2 л воды – 500 г сырых луговых опенков, 200 г картофеля, 50 г моркови, 1 стакан риса, 200 г сметаны, зелень петрушки и соль по вкусу.

Щи мясные с грибами

Свинину и квашеную капусту варить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавить немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью лука.

Ингредиенты. На 100 г соленых или 30 г сушеных грибов – 500 г капусты, 100 г свинины, 1-2 луковицы, соль, тмин, зеленый лук, сметана.

Вторые блюда

Грибы – зонтики жареные (зонтики пестрые, зонтики краснеющие, зонтики белые)

Первый вариант. Шляпки зонтиков промыть, посолить, обвалять в панировочных сухарях или яйце и обжарить в жире. Подавать целыми, горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. **Второй вариант.** Грибы очищают, промывают в воде, нарезают, солят и жарят на сковороде с нашинкованным луком. Когда вода, выделяемая из грибов, выкипит, добавляют масло и снова жарят. На стол подают с отварным картофелем.

Ингредиенты. 500 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, зеленый лук, соль.

Грибной шницель

Грибы очистить, протереть чистой салфеткой, крупные шляпки разрезать на части, жесткий бугорок на шляпке срезать. Яйца хорошо взбить. Приготовленные шляпки посыпать солью, по собственному усмотрению можно добавить и перец, обмакнуть в яичную массу, обвалять в муке и жарить в масле до появления румяной корочки с обеих сторон. Подавать к картофельным блюдам или блюдам с макаронами.

Ингредиенты. 4-5 шляпок свежесобранных грибов-зонтиков, 2-3 ст. ложки растительного (сливочного) масла, 1-2 яйца, 0,5 стакана муки, соль, перец.

Грибной порошок из грибов-зонтиков

Очищенные сухие грибы нарезают тонкими ломтиками и высушивают до твердости. Остывшие грибы измельчают в кофемолке или в мельнице для перца. Если полученный грибной порошок недостаточно мелок, его просеивают, более крупный просушивают еще раз и снова промалывают. Мелкий порошок лучше сохраняется и усваивается. Грибной порошок хранят в сухом месте в закрытых банках, бутылках или пластиковых мешочках. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды, где он разбухает в течение 20-30 минут, затем добавляют в пищу и варят 10-15 минут. Грибной порошок – отличная приправа к супам, соусам, тушеным мясным и овощным блюдам.

Сморчки, жаренные в масле (сморчки настоящие, сморчки конические, сморчковые шапочки и другие сморчки)

Свежие сморчки отваривают в течение 15-20 минут, откидывают на дуршлаг и отжимают, воду сливают, а грибы промывают в холодной воде. Затем нарезают, заправляют солью, перцем, сбрызгивают лимонным соком и жарят до образования румяной корочки.

Ингредиенты. 500 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, сок лимонный.

Сморчки в сметане

Сморчки (или сморчковые шапочки) очистить, промыть и положить на 10 минут в кипящую воду. Затем воду слить, грибы снова промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить, сложить на сковороду и обжарить на масле. Затем посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

Ингредиенты. На 500 г свежих сморчков – 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.

Сморчки тушеные

Сморчки или сморчковые шапочки варить 10-15 минут в подсоленной воде, чтобы устранить вредные вещества. Отвар вылить. Отваренные грибы промыть, положить в кастрюлю, добавить масло и поджарить. Затем посыпать мукой, добавить воду, сметану и тушить.

Ингредиенты. 500 г грибов, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Сморчки жареные

Тщательно промытые свежие сморчки отварить в подсоленной воде. Воду слить, крупные грибы отложить, а мелкие, нарубив, поджарить с мукой в сливочном масле. Прибавить нарезанные крутые яйца. Этой начинкой наполнить крупные сморчки и поджарить их в масле. В начинку можно положить лук, перец, петрушку.

Ингредиенты. На 500 г сморчков – 3-4 яйца, 3 ст. ложки

масла, 2 ст. ложки муки.

Пирог со сморчками в сметане

Из муки, маргарина, яиц, воды, соли, соды замесить пресное тесто, раскатать два пласта. Грибы промыть, отварить 15-20 минут, откинуть на дуршлаг, нарезать, посолить и обжарить в масле, полить сметаной и остудить. Подготовленную начинку разложить на пласт теста, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запечь в духовке до появления румяной корочки.

Ингредиенты. Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 3 ст. ложки сметаны, сода, соль.

Для начинки: 500 г свежих сморчков, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо.

Грибной гуляш

Подготовленные мелко нарезанные грибы и лук подрумянивают в жиру, добавляют нашинкованный соломкой сладкий перец, кружочки помидоров, сметану, лавровый лист, соль и тушат на слабом огне 45 минут. Подают на стол с отварным картофелем или картофельным пюре, с салатом из овощей.

Ингредиенты. 500 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла или жира, 1 шт. сладкого перца, 0,5 стакана сметаны, 3 помидора, лавровый лист, соль.

Грибы тушеные

Свежие сыроежки без горечи после кипячения в подсоленной воде опускают в кастрюлю с разогретым маслом, добавляют 2-3 ложки мясного бульона и тушат минут 30. При подаче на стол посыпают мелко нарубленной зеленью.

Ингредиенты. На 500 г свежих грибов – 3 ст. ложки сливочного масла.

Омлете грибами

Для приготовления омлета обычно используют свежие грибы. Рядовки лиловоногие и другие грибы нашинковать, поджарить в масле, смешать со взбитыми яйцами, посолить и запечь. Перед подачей посыпать мелкой зеленью петрушки или укропа.

Ингредиенты. 150 г рядовок, 2 яйца, 10 г масла, соль, зелень петрушки и укропа.

Яичница с вёшенкой на копченом сале

Нарезанное кубиками копченое сало подрумянить до золотистого цвета, добавить нашинкованную вёшенку, посолить и тушить до тех пор, пока грибы не станут мягкими. Аккуратно, чтобы не растеклись желтки, разбить яйца и вылить их на сковороду Посолить по вкусу и посыпать сверху мелко нашинкованным луком. Подавать к столу с поджаренным картофелем.

Ингредиенты. 200 г вёшенок, 50 г копченого сала, 2 яйца, лук, соль.

Печеночница с овощами

Печеночницу обыкновенную разрезать на дольки и варить в слегка подсоленной воде до мягкости. Отваренные грибы нарезать на тонкие полоски, посолить, смешать с вареными или тушеными овощами, полить маслом и подать с вареным картофелем. К этому блюду подать горчицу или тертый хрен.

Ингредиенты. На 600 г печеночницы – 350 г овощей (моркови, цветной капусты), отварной фасоли, 50 г масла, соль и приправы по вкусу.

Грибы по-деревенски

Картофель отварной в мундире охладить, очистить, нарезать кружочками, половину его уложить на дно сковородки, смазанной жиром. Соленые грибы отделить от рассола, промыть, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, соединить с обжаренным в растительном масле нашинкованным репчатым луком, поперчить, посолить, положить в сковородку поверх картофеля и покрыть еще одним слоем картофеля. Грибы с картофелем залить сметаной, перемешанной с мукой, и запечь в духовке до готовности. Блюдо подать горячим в той же посуде, посыпав зеленью укропа.

Жаркое из зайчатины (кролика)

Приготовить маринад: воду смешать с винным уксусом, добавить лавровый лист, черный перец горошком, соль, сахар, прокипятить и остудить.

Разделать зайчатину. Нашинковать репчатый лук, измельчить чеснок. Смешать мясо с луком и чесноком, залить маринадом и оставить на 12-24 часа. Из говядины сварить бульон на 1 л воды.

Промаринованное мясо нашпиговать салом, обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде в масле до образования румяной корочки. Нарезать дольками грибы, цукини (кабачок) и сладкий перец, кружочками морковь. Мясо уложить в утятницу, поверх последовательно слоями положить нарезанные грибы, морковь, перец, цукини. Сметану смешать с мукой и этой смесью залить содержимое утятницы. Затем добавить говяжий бульон, положить специи: душистый перец, гвоздику и сушеные травки, залить вином и тушить до готовности.

Ингредиенты. 4 кг зайчатины (лучше задняя часть), 200 г свиного сала, 500 г сметаны, 200 г пригодных для жарения грибов, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан сухого красного вина, 1 ст. ложка сахара, 1 шт. перца красного сладкого, 3 ст. ложки пшеничной муки, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 3 шт. гвоздики, 3 лавровых листа, 4 шт. душистого перца, 1 л воды, 2-3 головки чеснока, 200 г говядины, 200 г кабачков цукини.

Курица, запеченная с томатами и грибами

Курицу нарезать на кусочки средней величины и обжарить. Лук порезать и обжарить. Грибы почистить, нарезать и отварить. В форму сначала положить курицу, затем последовательно лук, грибы, порезанные тонкими ломтиками помидоры, зелень, тертый сыр. Запекать в духовке примерно 30 минут.

Ингредиенты. 1 кг курицы, 300 г томатов, 300 г грибов, 200 г твердого сыра, 3 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки петрушки, 2 чайные ложки подсолнечного масла, 2 головки репчатого лука.

Ассорти

Все продукты, предварительно помытые и очищенные, нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, зелень мелко порубить. На смазанный маслом противень уложить подготовленные продукты слоями в следующем порядке: мясо, картофель, грибы, кабачки, помидоры, зелень. Лук можно уложить одним слоем между мясом и картофелем или распределить его в каждый слой. Каждый слой посолить по вкусу, а при желании поперчить. Сверху все посыпать тертым сыром и залить смесью сметаны и майонеза. Поставить в разогретую до 150°С духовку и запекать до готовности.

Ингредиенты, по 500 г картофеля и свинины, 300 г свежих грибов, 2 ст. ложки сметаны, 50 г твердого сыра, 400 г помидоров, 100 г майонеза, 6 головок репчатого лука, зелень петрушки, соль по вкусу.

Дубовики, запеченные с картофелем

Очищенные и промытые дубовики оливково-бурые и дубовики крапчатые нарезать на мелкие кусочки, потушить в масле вместе с луком и щепоткой тмина. Сырой картофель нарезать, поджарить в масле, смешать с тушеными грибами, залить молоком и запечь в духовке.

Ингредиенты. На 400 г дубовиков – 750 г картофеля, 70 г масла, 25-30 г репчатого лука, 0,5 л молока, тмин, соль по вкусу.

Грибы по-селянски

Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками и смешать с шинкованным репчатым луком. Все заправить растительным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью. Вместо масла грибы можно заправить сметаной.

Ингредиенты. 200-250 г соленых грибов (волнушек, рыжиков, валуев, рядовок), 1 луковица, 2-3 ст. ложки растительного масла, зелень.

Рядовки фиолетовые с макаронами

Репчатый лук нарезать и слегка поджарить на жире. Свежие рядовки очистить, промыть, отварить кусочками (отвар слить). Затем их смешать с поджаренным луком, посолить, посыпать перцем, добавить петрушку и тушить до готовности. Отварить в подсоленной воде макароны, процедить их, смешать с грибами, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, сверху залить яйцом, взбитым со сметаной, и запекать в духовке в течение 30 минут.

Ингредиенты. На 400 г рядовок – 200 г макарон, 1 ст. ложка жира, 25 г репчатого лука, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, сало, специи, зелень по вкусу.

Рядовки, тушенные в сливках

Подготовленные рядовки нарезать крупными кусочками (маленькие шляпки оставить целыми) и отварить в подсоленной воде (отвар слить), откинуть на сито, дать стечь воде. Мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить грибы, посолить и тушить пока грибы не станут мягкими. Добавить муку и сливки и тушить до готовности. Перед подачей посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Ингредиенты. 500 г рядовок (серых, фиолетовых), 40 г

масла, луковица, стакан сливок, 300 г муки, соль, укроп или петрушка.

Рядовка зеленая (зеленушка), тушенная с яблоками

Шляпки очищенных и промытых грибов оставляют целыми или разрезают на четыре части, ножки нарезают тонкими кружочками и тушат в масле. К полумягким грибам добавляют нарезанные кусочками яблоки и продолжают тушить еще некоторое время. Муку смешивают с небольшим количеством холодной воды или отвара, добавляют к грибам и как следует проваривают. Затем грибы заливают сметаной, доводят до кипения и заправляют. На гарнир подают свежий отварной картофель и салат из свежих помидоров.

Ингредиенты. 500 г свежих зеленушек, 2-3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2-3 кислых яблока, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана отвара, 0,5 стакана сметаны, соль, укроп, зелень петрушки.

Зеленушки, жаренные с луком

Свежие зеленушки надо тщательно очистить от лесного мусора, песка и земли между пластинками, промыть несколько раз под струей воды. Затем нарезать мелкими ломтиками. Соединить с нарезанным соломкой луком, посолить и жарить на растительном масле 20-25 минут. Перед подачей на стол посыпать сверху черным перцем и нарезанной зеленью петрушки.

Ингредиенты. 450 г грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, соль, перец молотый, зелень.

Рядовка майская тушеная

Грибы порезать в виде лапши и тушить в масле, постепенно добавляя мясной бульон. Затем добавить нарезанный лук, перец, соль, и снова тушить до готовности. Перед подачей на стол украсить зеленью.

Ингредиенты. На 180 г грибов – 30 г масла, 30 г муки, 6 г сахара, зелень.

Рядовка сросшаяся тушенная с сыром

Грибы очистить, промыть, отварить 10 минут. Порезать и положить их на разогретую с жиром сковородку, поперчить или посыпать красным перцем, посолить и тушить до тех пор, пока

грибы не станут мягкими. Добавить тертый сыр и яйца, дожарить и украсить сладким перцем. Подавать на стол с отварным картофелем.

Ингредиенты. 500 г грибов, 50 г жира, 200 г сыра, 2 яйца, перец, соль.

Кабачки с грибами и помидорами

Почистить кабачки, нарезать кружочками, освободить от семян, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Свежие грибы разные промыть и тушить на сливочном масле до полуготовности. Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле. Помидоры ошпарить кипятком, после удаления кожицы разрезать на куски. Сложить в кастрюлю слоями кабачки, грибы, лук, помидоры. Каждый слой посолить, посыпать мелко рубленными луком-пореем, чесноком, зеленью петрушки, сельдерея. Залить все сметаной, держать в духовке, пока не зарумянится.

Ингредиенты. 1,5 кг кабачков, 400 г грибов разных, 500 г помидоров, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, сельдерей, петрушка, лук-порей, чеснок, соль.

Кабачки, тушенные с грибами

Свежие грибы разных видов ошпарить кипятком, нашинковать, смешать с луком, жарить 15 минут. После этого грибы сложить в кастрюлю, туда же – нарезанные небольшими дольками обжаренные кабачки и тушить до готовности, залить сметаной, положить помидоры и тушить еще 5-10 минут.

Ингредиенты. На 120 г грибов – 300 г кабачков, 100 г помидоров, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, полстакана сметаны или смешанного соуса.

Колпаки кольчатые, тушенные с яблоками

Грибы помыть, порезать и тушить в масле до полуготовности. Затем добавить порезанные кусочками яблоки и снова тушить. Муку смешать с холодным грибным отваром, добавить к грибам и хорошо проварить. После заправки сметаной довести до кипения. На стол подавать как самостоятельное блюдо или с отварным картофелем и салатом из помидоров.

Ингредиенты. 500 г свежих колпаков кольчатых, 3 кислых яблока, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, по 0,5 стакана

грибного отвара и сметаны, зелень, соль.

Ежовики желтые с капустой

Ежовики промыть в холодной воде и быстро обжарить в сале, добавить к ним отварной рис, посолить, залить водой и тушить до мягкости. Капусту нарезать на куски, ошпарить соленым кипятком, отцедить, нарезать полосками. Половину уложить на противень, смазанный салом, разровнять, на слой капусты положить слой тушеных грибов с рисом, посыпать тертым сыром, мелко нарезанной зеленью петрушки. Поперчить и закрыть слоем оставшейся капусты. Сверху полить сметаной, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Ингредиенты. 300 г свежих ежовиков (перед приготовением иголки можно удалить), 600 г свежей капусты, 200 г риса, 200 г сыра, 60 г сала, 40 г панировочных сухарей, 125 г сметаны, 20 г масла, специи, зелень, соль по вкусу.

Березовики розовеющие тушеные

Грибы очистить, тщательно промыть и нарезать кусочками. Поджарить на масле мелко шинкованный лук, добавить воды, соль и тмин. Все это тушить до готовности. Березовик розовеющий или окисляющийся собирают и употребляют в пищу вместе с другими видами березовиков.

Ингредиенты. На 500 г свежих березовиков – 3 ст. ложки масла, 5 г тмина, соль, перец по вкусу.

Польский гриб в сметане

Свежие грибы промыть и нарезать тонкими ломтиками. Добавить поджаренный лук, залить сметаной и посолить, заправить перцем и зеленью петрушки. Тушить на слабом огне до уваривания сока. Заправить мукой и довести до кипения. Подавать с яичницей.

Ингредиенты. 1 кг грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 350 г сметаны, соль, перец, петрушка.

Говорушки жареные (говорушка ворончатая, говорушка душистая, говорушка бокаловидная, говорушка булавовидная и др.)

Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить 5-6 минут,

откинуть на сито, нарезать соломкой, пожарить в масле. Затем добавить обжаренный лук, посолить, залить сметаной, перемешать и прокипятить. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Ингредиенты. 500 г грибов, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, соль, зелень.

Вёшенка осенняя тушеная

Грибы очистить, промыть, обдать кипятком, мелко нарезать и заложить в кастрюлю. Туда же добавить нарезанный репчатый лук, поджаренный на масле, немного воды, перец и тушить 40-45 минут. Заправить сметаной, тертым сыром, яичным желтком, измельченной зеленью укропа, прокипятить.

Грибной плов

Хорошо вымоченный рис варят в подсоленной воде, потом промывают холодной водой. Свежие молодые грибы (белые-дубравники или другие достаточно крепкие грибы), разрезанные на мелкие кусочки, на 10-15 минут опускают в кипящую подсоленную воду и, обсушив их, жарят в масле или сале. Обжаренные грибы смешивают с отварным рисом, добавляют жир, перец, солят и несколько минут держат в духовке. Готовый плов накладывают на блюдо горкой и подают к столу с соусом.

Ингредиенты. На 500 г свежих грибов – 1,5 стакана риса, 1 луковица, 50 г соуса, 2-3 ст. ложки масла.

Плов с грибами

Сухие грибы промыть, замочить на 2-3 часа, снова промыть. Грибной настой процедить и сварить в нем до готовности грибы. Порезать и обжарить лук. Морковь порезать и обжарить с томатом. Грибы нарезать крупной соломкой, обжарить. Рис перебрать и промыть. Смешать грибы с луком, морковью, добавить бульон, рис, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Ингредиенты. 10-12 шт. сушеных грибов, 1 стакан риса, 3 ст. ложки масла, 0, 5 стакана бульона, 3 головки репчатого лука, 1 морковь, томат-пюре и соль по вкусу

Блинчики с грибами

Грибы замочить на 1-2 часа в холодной воде, затем нашинковать и обжарить в масле. Добавить слегка обжаренный в

масле лук, перец, зелень петрушки, все перемешать. Поджарить блинчики, положить на них грибную начинку, завернуть, смазать яичным белком и обжарить в масле.

Ингредиенты. 200 г соленых гладышей, краснушек и других соленых грибов, 1 стакан муки, 1-2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, зелень петрушки, перец, соль.

Макароны с грибами и ветчиной

Сварить макароны. Ветчину и сваренные грибы нарезать в виде мелкой лапши и поджарить в масле. Затем в поджаренную ветчину и грибы добавить томат-пюре, прокипятить и смешать с макаронами.

Грибные галушки

Рогатики (желтые или аметистовые) промыть, мелко нарезать и потушить в жире. Сырой картофель натереть на терке, смешать с грибами, добавить сырое яйцо, муку, толченый тмин и мелко нарезанный лук. Все перемешать, сделать из этой массы галушки, обжарить их в сале с обеих сторон. Подать теплыми.

Ингредиенты. На 400 г картофеля – 200 г рогатика, 1 яйцо, 20 г муки, 1 луковицу, 150 г сала, тмин, соль по вкусу.

Пельмени с солеными волнушками, краснушками

Грибы промыть в холодной воде, пропустить через мясорубку вместе с луком, развести фарш жидкой сметаной до желаемой густоты и скрепить яйцом. Делают сочни из приготовленного пресного теста, готовят пельмени, варят в подсоленной воде, откидывают на сито, обжаривают на сковородке. При подаче заливают сметаной.

Ингредиенты. 500 г соленых волнушек или краснушек, 200 г сметаны, 1-2 яйца, 3-4 луковицы, тесто для пельменей.

Навозник белый жареный

Этот стройный, нежный, хрупкий гриб очень быстро портится, поэтому употребляют его в день сбора в молодом возрасте, пока пластинки еще белые. Навозники очистить, вымыть, осушить салфеткой, нарезать полосками или ломтиками и жарить со сливочным маслом 8-10 минут, время от времени помешивая, пока не подрумянятся. Всыпать мелко нашинкованный лук и муку, продолжая жарить 2-3 минуты.

Поперчить и посолить, влить сметану и воду и непрерывно помешивать, пока соус не загустеет. Прикрыть крышкой и тушить на слабом огне еще 3-5 минут. При употреблении с алкоголем возникает риск отравления. Финны, чехи считают этот гриб одним из вкуснейших.

Ингредиенты. 300 г свежих навозников-копринусов, 1 луковица, 1,5 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, перец, соль.

Зонтики ореховые (лепиоты) жареные

Грибы промыть, отрезать ножки, крупные шляпки порезать дольками, а мелкие целиком обжарить в масле на среднем огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить густые сливки или сметану и прокипятить, сбрызнув лимонным соком. Грибы можно подать с отварным или жареным картофелем, рисом.

Ингредиенты. 300 г зонтиков ореховых, 25 г масла, 75 г сливок 33%-й жирности, мука, лимонный сок, перец, зелень.

Грибы с сосисками

Грибы хорошо промыть, нарезать крупными кусочками. В кастрюле разогреть жир, обжарить мелко нарезанный лук, добавить грибы, влить бульон или воду и тушить под крышкой 10 минут. Нарезать сосиски кружочками, картофель кубиками, положить их к грибам, добавить немного натертого чеснока или тмина, соль и продолжать тушение до полной готовности. При подаче на стол можно добавить сметану.

Ингредиенты. 400 г свежих грибов разных видов, 400 г сосисок, 100 г жира, 2 головки репчатого лука, 6 картофелин, соль, молотый перец, чеснок или тмин.

Запеканка из аурикулярии уховидной

Сухие грибы аурикулярии размолоть в электромельнице или кофемолке до состояния порошка. В растопленном жиру слегка обжарить муку до образования желтоватого или коричневатого цвета. Грибной порошок и обжаренную муку выложить на разогретую жиром сковороду добавить вино, томатный сок, взбить яйца и тщательно размешать. Выпекать в несильно нагретой духовке в течение 30-40 минут. Когда запеканка подрумянится, блюдо готово. Перед подачей на стол посыпают зеленью. На гарнир подают сборный овощной салат.

Ингредиенты. 100 г сухих грибов, 3 яйца, 100 г сладкого вина, 100 г томатного сока, 3-4 ст. ложки муки, соль и молотый красный перец – по вкусу.

Ивишень с вином в сметане

Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить свежие грибы в течение 5 минут. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 минуты. Потом убавить огонь, грибы посолить, положить черный и красный перец, перемешать, добавить сметану и тертый сыр, мешать до тех пор, пока смесь не загустеет.

Ингредиенты. 125 г свежих грибов подвишенников, 80 г полусухого вина, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, 20 г сыра, соль и специи.

Куриные потроха со свежими грибами

В подсоленной воде сварить куриные печенку, желудок, сердце, крылья и шею. Вынуть из бульона и мелко нарезать. Нашинковать полосками грибы и обжарить в сливочном масле. Чуть обжарить муку с маслом, развести бульоном, довести до кипения, прибавить грибы, потроха и тушить 10-15 минут. Подать на стол горячим, посыпать черным молотым перцем.

Ингредиенты. На потроха одной курицы – 250 г грибов, пригодных для жарения, 6 ст. ложек масла, 2 ст. ложки муки, перец, соль по вкусу.

Лисички желтые, лисички бледные, тушенные в мясном бульоне

Свежие лисички бледные и лисички желтые очистить, промыть, прокипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить мясной бульон, накрыть крышкой и тушить около 30 минут. При подаче на стол посыпать рубленной зеленью.

Ингредиенты. 500 г лисичек, 3 ст. ложки масла, 2-3 ст. ложки мясного бульона, соль, рубленная зелень.

Морской окунь, запеченный с грибами

Нарезанного на куски морского окуня солят, перчат, панируют в муке и обжаривают. Затем выкладывают на

противень, сверху кладут грибы, обжаренные с луком, и нарезанные дольками вареные яйца, а вокруг рыбы выкладывают обжаренный картофель. Все заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают. При подаче блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью.

Ингредиенты. 600 г филе морского окуня, 1 ст. ложка муки, 90 г кулинарного жира, 200 г грибов, 2 вареных яйца, 2 луковицы, 2 стакана сметанного соуса, 10 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень, черный молотый перец, соль, картофель.

Грибные галушки

Рогатики (рамария золотистая, рогатик желтый, клавулина пепельно-серая и аметистовая) промыть, мелко нарезать и потушить в жире. Сырой картофель натереть на терке, смешать с грибами, добавить сырое яйцо, муку, толченый тмин и мелко нарезанный лук. Все перемешать, сделать из этой массы галушки, обжарить в сале с обеих сторон. Подать теплыми.

Ингредиенты. На 400 г картофеля – 200 г рогатиковых, 1 яйцо, 20 г муки, 1 луковица, 150 г сала, тмин, соль по вкусу.

Пироги, пирожки, начинки

Пирог со сморчками в сметане

Из муки, маргарина, яиц, воды, соли, соды замесить пресное тесто, раскатать два пласта. Грибы промыть, отварить 15-20 минут, откинуть на дуршлаг, нарезать, посолить и обжарить в масле, полить сметаной и остудить. Подготовленную начинку разложить на пласт теста, накрыть вторым пластом, смазать яйцом и запечь в духовке до появления румяной корочки.

Ингредиенты. Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 200 г маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, вода, соль.

Для начинки: 500 г свежих сморчков, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо.

Закрытый пирог

Раскатать две лепешки слоем 1 см. Навернув одну лепешку на скалку, перенести ее на противень, выровнять ножом края, положить ровным слоем начинку, покрыть сверху второй лепешкой, защипать края и аккуратно подогнуть шов вниз. Оставить пирог на 15-20 минут, после чего смазать поверхность пирога желтком, наколоть вилкой и выпекать при температуре 210-220 °С.

Пирог с солеными груздями

Пласт дрожжевого, хорошо перебродившего и подошедшего теста нужно уложить на противень. Края сочня поднять на 1 см. Уложить соленые грузди одного небольшого размера (не больше диаметра граненого стакана) рядами, плотно один к другому вверх пластинками. На каждый груздь положить небольшое количество мясного фарша, припущенного в сливках или в сметане. Закрыть весь пирог тонким (0,5 см) листом теста и выпекать в русской печи или духовке.

Ингредиенты. 1 кг соленых груздей, 0,5 кг мясного фарша, 1 стакан сливок или сметаны, соль, перец по вкусу.

Пирог со свежими грибами

Раскатать дрожжевое тесто, положить на него приготовленный фарш, закрыть второй половиной сочня,

защипать, смазать яйцом и печь в духовке 25-30 минут. Для фарша использовать свежие грибы, можно ассорти. Ошпарить их, откинуть на сито, обсушить, нарезать и поджарить на сливочном масле вместе с луком. Прибавить отваренный рис и посолить.

Ингредиенты. 30 г грибов, 30 г топленого масла, 50 г риса, соль, перец.

Пирог из свежих сыроежек

Отобранные грибы промыть, отварить и пропустить через мясорубку. Обжарить со сливочным маслом. Добавить соус, соль, перец, зелень. Сделать пирог из опарного теста. Для соуса: в жаренный лук добавить муку и продолжать жарить до легкого побурения.

Ингредиенты. 500 г сыроежек, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль, перец, зелень.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 4 ст. ложки маргарина, 15 г дрожжей, четверть стакана воды, соль.

Пирог картофельный с грибами

Очищенный картофель отварить, размять толкушкой, смешать с яичными желтками и взбитыми белками. Приготовить фарш из свежих грибов с жареным луком и сметаной, смешанной с мукой. Две трети картофельной массы положить на глубокую сковородку, смазанную маслом. Сверху на слой картофельной массы положить грибной фарш. Из остальной массы сделать толстый валик и уложить его по краю сковородки. Валик смазать взбитым яйцом. Пирог запечь в духовке.

Ингредиенты. 200 г свежих грибов, 2 головки лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сметаны, соль. Приготовить тесто: 600 г картофеля, 4 яйца, 1 чайная ложка муки, соль.

Пирожки с грибами

Мелко нарезанные свежие (соленые) грибы потушить на сковороде, добавить масло, обжарить их и перемешать с отдельно пожаренным луком и с мелко нарубленными яйцами. Начинку остудить и разложить на подготовленные из теста лепешки. Сделать пирожки и жарить их на сковородке в масле или испечь в духовке. Для начинки пирожков в дополнение к грибам можно использовать различные крупы, капусту или другие овощи.

Ингредиенты. Тесто для пирожков используют: дрожжевое, слоеное или песочное. Готовят его по обычным рецептам или

приобретают готовое.

Начинка: 200-300 г свежих грибов, 1-2 яйца, 1-2 луковицы, 3-4 ст. ложки сливочного масла (маргарина), 0,5 стакана сметаны, соль, перец, укроп или зелень петрушки.

Картофельные пирожки с грибами

Картофель следует готовить так же, как и для картофельных котлет. Для фарша грибы промыть, сварить, мелко порубить и пожарить на масле, потом смешать их с мелко нарубленным поджаренным луком, посолить и поперчить. Картофельное пюре разделать в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, и соединить края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смазать пирожки яйцом, обвалять в сухарях и пожарить на масле. Отдельно можно приготовить грибной соус на грибном отваре, добавив сметану или томат.

Картофельные пирожки, фаршированные грибами и печенью

Картофель варят в мундире, чистят и пропускают через мясорубку. Репчатый лук и петрушку шинкуют, жарят на растительном масле, соединяют с отварным картофелем. В охлажденный картофель добавляют желтки, тщательно перемешивают и раскатывают на доске, смазанной маслом. Стаканом вырезают кружочки, панируют их в муке. На них кладут фарш, защипывают, придают овальную форму и поджаривают на сковороде с двух сторон.

Ингредиенты. 8 картофелин, 3 ст. ложки сливочного масла, 1-2 головки репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, соль, петрушка.

Для фарша: 200 г свежих грибов, 200 г печени, 3 ст. ложки растительного масла, сок лимонный, соль, перец.

Пирожки с солеными грибами

Подготовить тесто. Мелко нарезанные соленые грибы потушить на сковороде, добавить масло, обжарить их и перемешать с отдельно пожаренным луком. Начинку остудить и разложить на подготовленные из теста лепешки. Сделать пирожки и жарить их на масле. Можно также печь в духовке.

Ингредиенты. На 200 г соленых гигрофоров (мокриц) – 1-2 головки репчатого лука, 3-4 ст. ложки масла, 2 стакана муки, соль по вкусу.

Пирожки с грибами и яйцами

Свежие грибы – говорушку дымчатую, леписту грязную (синичку) отварить около 15 минут (отвар слить). Затем мелко нарезать потушить в собственном соку, смешать с мелко нарубленными яйцами. Подготовить тесто, раскатать небольшие лепешки, разложить на них начинку, сделать пирожки и жарить их на масле или испечь в духовке.

Ингредиенты. На 200-300 г свежих грибов – 2 яйца, 1-2 стакана муки, 1 ст. ложка масла, соль.

Пирожки с сушеными грибами

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто разделить на мелкие булочки, которые после раскатать на круглые лепешки. На них положить грибной фарш. Края лепешек защипать, придать форму пирожков. Сформированные пирожки поставить на расстойку на 10-15 минут, после чего обжарить их на сковороде с растопленным жиром или растительным маслом.

Приготовление начинки. Сушеные грибы тщательно промыть, а затем отварить до мягкости. Отваренные грибы вторично промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Грибную массу слегка обжарить с маслом и смешать с мелко нарубленным и поджаренным луком и мукой. Соль и перец добавить по вкусу. Для приготовления грибного фарша с рисом в грибной фарш добавить стакан отварного риса.

Ингредиенты. Для теста: 7 стаканов муки, 2,5 стакана молока, по 2 ст. ложки масла, сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей.

Для начинки: 50 г сушеных грибов, 3 ст. ложки масла, 2 луковицы, 1 чайная ложка муки, перец, соль, 400 г жира для жарки.

Фарш грибной

Грибы очистить, вымыть, залить кипящей водой и оставить их там на 5 минут, затем откинуть на сито и промыть. После этого грибы порубить, прожарить в масле, добавить томат, довести до кипения и смешать с мелко нарубленным прожаренным луком, солью и перцем.

Ингредиенты. На 500 г свежих грибов разных видов – 2 головки лука, по 2 ст. ложки масла и томата-пюре.

Фарш из соленых грибов

Соленые грибы промыть, а если они слишком соленые, то надо замочить на 1-2 часа в холодной воде. Откинуть на дуршлаг, мелко порубить и обжарить в жире, добавить сметанный соус с луком, отварной рис, перец, зелень и перемешать.

Фарш из сушеных грибов

Сушеные грибы полубелые, козляки отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, пропустить через мясорубку и пожарить на жире. Из жира и грибного отвара приготовить соус и заправить им фарш.

Начинка из грибов и капусты

Грибы и капусту шинкуют, добавляют поджаренный лук, перемешивают и тушат. Перед окончанием тушения добавляют рубленное яйцо.

Ингредиенты. 500 г свежих и 250 г соленых грибов, 1 головка лука, 500 г капусты, 2-3 ст. ложки жира, 1 вареное яйцо.

Начинку можно приготовить из говорушек подогнутых

Очищенные вымытые свежие говорушки варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят в масле, добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, затем прикрывают крышкой и тушат 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

Ингредиенты. На 1 кг грибов – 3 ст. ложки масла, головка репчатого лука, четверть стакана сметаны.

Указатель терминов, упомянутых в книге

Анастомозы – перемычки между пластинками гименофора.

Базидия – образование, на котором развиваются споры у базидиальных грибов.

Гименофор – поверхность плодовых тел грибов, несущая спороносный слой.

Гигрофанная – как бы пропитанная водой, отчего цвет шляпки меняется на более темный при увлажнении или на более светлый при подсыхании.

Глеба – спороносная ткань, расположенная внутри плодового тела дождевика.

Карбофилы – грибы, растущие на старых кострищах или пожарищах. **Карпофор** – то же, что и плодовое тело.

Колляриум – кольцеобразное срастание не доходящих до ножки пластинок у ряда шляпочных грибов.

Копрофилы – экологическая группа грибов, развивающихся на навозных кучах, на обильно унавоженных почвах.

Кортина – частное паутинистое покрывало, с ростом плодового тела исчезает. На шляпке остаются следы в виде волокнистости, хлопьевидного налета, а на ножке – паутинистые колечки или пояски (например, у паутинников).

Ксилотрофы – сапротрофные или паразитические дереворазрушающие грибы.

Кутикула – покровная ткань шляпки гриба, ее кожица.

Микориза – взаимовыгодное сожительство (симбиоз) мицелия гриба с корнем высшего растения.

Микофилы – паразиты на грибах.

Мицелий – вегетативное тело грибов, система тонких ветвящихся нитей (гиф). Русский эквивалент – грибница.

Паразиты – грибы, использующие для питания живые ткани других организмов.

Перидий – внешняя оболочка плодового тела у различных дождевиков.

Полиморфизм грибов – вариация размеров, формы и окраски плодового тела в пределах одного вида.

Сапротроф гумусовый – гриб, использующий в качестве субстрата отмершие органические ткани из гумусового слоя почвы.

Сапротроф почвенный – гриб, использующий в качестве субстрата отмершие органические ткани из почвы.

Сапротроф на опаде – гриб, использующий в качестве субстрата отмершие органические ткани растений, упавшие на поверхность почвы. **Сапротрофы** – группа грибов, использующих в качестве субстрата отмершие органические ткани, останки растений и животных, из почвы и других субстратов (сапротроф почвенный, сапротроф гумусовый, сапротроф на опаде, ксилотроф и т.д.).

Симбиоз – тесное и продолжительное сосуществование представителей разных биологических видов

Симбиотрофы (микоризообразователи) – грибы, вступающие в симбиотические отношения с высшими растениями и образующие микоризу на их корнях, частично питающиеся за счет органического вещества, синтезируемого высшими растениями.

Синантропы – грибы, встречающиеся в окультуренных ландшафтах, сопутствующих человеку (в парках, на садовых участках и т.д.). **Суглеба** – одревеневшее удлиненное стерильное основание глебы, не спороносящая ткань.

Экзоперидий – наружный слой оболочки плодового тела грибов-гасте-ромицетов.

Эндоперидий – внутренний слой оболочки плодового тела грибов-га-стеромицетов.

Список литературы

Абраменков Е. Г. Любителям грибной охоты. Саратов: Детская книга, 1994.

Андреева М. Ф. Грибная охота. СПб.: Агропромиздат, ТОО «Диамант», 1997.

Андрест Б. В. Грибное лукошко. М., 1978.

Арчер В. Малая грибная энциклопедия. М.: Центрполиграф, 2000.

Баранов С. В. Грибные тропы. Кемерово: Кемеровское книжное издательство, 1984.

Беккер З. Э. Физиология и биохимия грибов. М.: изд-во Московского университета, 1988.

Бондарцева М. Л. Определитель грибов СССР. Порядок афиллофоровые. Л.: Наука, 1986.

Булах Е. М. и др. Грибное лукошко Приморья. Владивосток: ИСАР-ДВ. 1998.

Булгаков К. Г. Грибы Башкирии. Рекламный проспект. Уфа: КПСС, 1984. Ч. 1.

Булгаков К. Г. Грибы Башкирии. Рекламный проспект. Уфа: КПСС, 1985. 4.2.

Булгаков К. Г. Грибы России. Уфа: Башкортостан, 1994.

Булдаков В. Современная энциклопедия для грибника. Донецк: ПКФ «БАО», 2000.

Бурова Л. Г. Экология грибов макромицетов, М.: Наука, 1986.

Бурова Л. Г. Загадочный мир грибов. М.: Наука, 1991.

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы. СПб.: Наука, 1995.

Вассер С. П. и др. Низшие растения, грибы и мохообразные Дальнего Востока. Т.1: Грибы. Л.: Наука, 1990.

Вассер С. П. Съедобные и ядовитые грибы Карпат. Уж город: Карпаты, 1990.

Вишневский М. В. Несъедобные, ядовитые и галлюциногенные грибы. М.: Формика -С, 2001.

Вишневский М. В. За грибами с ноября по май. М.: ООО «Восток-Запад», 2005.

Гарибова Л. В. Коварная свинушка. // Наука и жизнь. 1985. №7.

Гарибова Л. В. Грибы от весны до зимы. М.: ОЛМА-Пресс, 2000. Горленко М. В. и др. Грибы СССР. М., 1980.

Горленко М. В. и др. Все о грибах. М.: Лесная промышленность, 1985. Горленко М. В. Свинушка – гриб ядовитый. // Здоровье. 1985. №7. Грюнерт Г. и Р. Грибы. Самый

популярный справочник. Пер. с нем. М.: АСТ: Астрель, 2001.

Давыдкина Т. А. Стереумовые грибы. Л.: Наука, 1980.

Двин Ф. Грибы. Справочник. Пер. с ит. М.: АСТ: Астрель, 2001.

Додик С. Д. Грибы российских лесов. М.: АСТ, 1999.

Дудка И. А., Вассер С. П. Грибы. Справочник миколога и грибника. Киев: Наукова думка, 1987.

Дудка И. А., Вассер С. П. Грибы. Путеводитель по выставке. Киев: Наукова думка, 1982.

Егоров Н. М. Грибное лукошко. Челябинск: Юж.-Уральское книжное издательство, 1993.

Жуков А. М., Миловидова Л. С. Грибы – друзья и враги леса. Новосибирск: Наука, 1980.

Журбинский И. Д. По грибы. Кишинев: Тимпул, 1987.

Зерова М. Я. Атлас грибов Украины. Киев: Наукова думка, 1974.

Зуев Д. П. Дары русского леса. 5-е изд. М.: Лесная промышленность, 1989.

Иванова Л. В. Книга о грибах. Смоленск: Русич, 1996.

Коваленко А. Е. Определитель грибов СССР. Порядок гигрофоровые. Л.: Наука, 1989.

Клепинина З. А., Клепинина Е. В. Справочник грибника. М.: АСТ-Пресс-книга, 2005.

Коваленко Е. И. и др. Съедобные и ядовитые грибы Кубани. Краснодар: Краснодарское книжное издательство, 1978.

Козак В. Т. В лес за грибами. М.: Знание, 1992.

Козак В. Т, Козяков С. Н. Все о съедобных грибах. Киев: Урожай, 1987.

Королев В. А. Круглый год из леса с грибами. Минск: ООО «Красико-Принт», 2001.

Корхонен М. 100 грибов. М.: Лесная промышленность, 1981. Кудряшова З. Н. и др. Грибы наших лесов. Минск: Урожай, 1970.

Кучин А. П. За грибами в лес Алтая. Барнаул: Алтайское книжное изд-во, 1990.

Кучерова С. В. Грибы Башкортостана. Уфа: Слово, 2005.

Ласуков Роман. Грибы: карманный определитель. М.: Рольф, 1999. Лебедева Н. Г. Все о грибах. Харьков: Реликт, 1997.

Лукьяница М. М., Келарев В. С. О грибах Крыма и юга Украины. Симферополь: Атлас-компакт, 2007.

Любарский Л. В. и др. Дереворазрушающие грибы Дальнего Востока. Новосибирск: Наука, 1975.

Ляхов П. Р. Энциклопедия грибов. М.: ЭКСМО-Пресс, 2000. Маракулин П. П. У медведя во бору. Пермь, 1992.

Мартынов С. М. Профилактика отравлений грибами. М.:

Медицина, 1975.

Миркин Б. М. и др. Грибы Башкирии. Уфа: Башкирское книжное изд-во, 1979.

Морозова И. Н. Грибы. Справочник-определитель. М.: ЭКСМО-Пресс», 2002.

Нездойминого Э. Л. Шляпочные грибы СССР – семейство Паутинниковые. Л.: Наука, 1983.

Николаева М. И. и др. Съедобные и ядовитые грибы центрального черноземья. Воронеж: Центрально-Черноземное кн. изд-во, 1986.

Переведенцевы Л. Г. и В. М. Грибы России. Кн. 1. Пермь: Изд-во Пермского гос. педагогического университета, 1995.

Подымов А. И. Грибы Марийской АССР. Йошкар-Ола: Марийское кн. изд-во, 1977.

Пономарев Я. И. Тебе грибник. СПб.: Лениздат, 1987.

Саркина И. С. Аннотированный каталог макромицетов Крыма. Отпечатано в ПК «Одиллия» г. Симферополь, 2001.

Семенов А. И. О грибах и грибниках. Справочник по сбору грибов в Крыму. Симферополь: Таврия, 1990.

Семенов Ю. Г. Полный иллюстрированный справочник грибника. М.: Издательский дом МСП, 2001.

Сержанина Г. И. Шляпочные грибы Беларуссии. Минск: Наука и техника, 1984.

Сержанина Г. И. На грибных тропинках. Минск: Урожай, 1990.

Сержанина Г. И., Яшкин И. Я. Грибы. Минск: Наука и техника, 1986. Сержанина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты. Минск: Вышэйщая школа, 1986.

Сигунов П. Н. Лесное счастье. Л.: Детская литература, 1974.

Смирнов А. И. По грибы. СПб.: Лениздат, 1994.

Смирняков Ю. И. Все о грибах. Справочник М.: ЧАО. и Ко, 2000. Смирняков Ю. И. и др. Спутник грибника. М.: Экология, 1992. Солоухин В. Третья охота. // Наука и жизнь. 1967. №№ 5-7.

Суворова Т. Ю. Краткая энциклопедия грибов. Ростов н/Д.: Феникс, 2007.

Телишевский Д. А. и др. Сбор и заготовка грибов. М.: Лесная промышленность, 1983.

Титаев А. А. Биология высших грибов. М.: Наука, 1976.

Тойбис В. Б. За грибами. Харьков: Прапор, 1974.

Тычинин В. А. и др. Съедобные и ядовитые грибы Удмуртии. Ижевск: Удмуртия, 1988.

Угланов Н. Д. Коткин Л. С. Грибы лесов Белоруссии. Минск: Урожай, 1988.

Федоровская Г. И. Грибная энциклопедия.М.: РИПОЛ Классик,

2003. Федяев В. М. Грибы – чудо природы. М.: Московский рабочий, 1973. Хардинг П.. Грибы. М.: АСТ: Астрель, 2002.

Цилюрик А. В. и др. Грибы лесных биоценозов. Атлас. Киев: Выща школа, 1989.

Чумаков Ф. И. Лесное лукошко (ягоды и грибы Архангельской обл.). Архангельск: Сев.-Зап. книжное изд-во, 1992.

Шаронов А. Все о съедобных грибах. СПб.: СЗКЭО «Кристал», 2009.

Шубин В. Грибы северных лесов. 5-е изд., испр. Петрозаводск: Карелия, 1993.

Эвальд Г. Справочник грибника. Пер. с нем. – М.: БММ, 2008.

Янсен П. Все о грибах. СПб.: СЗКЭО «Кристал»; М.: ОНИКС, 2004.

Об авторе

Автор книги Касим Галиевич Булгаков – профессиональный фотохудожник, член Союза фотохудожников РФ. Более 58 лет посвятил фотографии. Любимые объекты съемок – лекарственные растения, животный мир (птицы, звери, пресмыкающиеся, насекомые), люди. Публикуется в книгах, альбомах, календарях, газетах и журналах издательств «Башкортостан», «Китап», «Белая река», «Дом природы». Публиковались его статьи о природе и в центральных газетах: «Известия», «Труд», «Лесная газета». Имеет собственные авторские публикации: «Грибы Башкирии» (часть 1 и 2, 1984-1985 гг.), «Грибы России» (издательство «Башкортостан», 1994, 256 с.), настольный календарь 1991 г. «Дикорастущие грибы и ягоды».

За многие годы К. Булгаковым сфотографировано более 400 видов съедобных, несъедобных и ядовитых грибов. Собранная автором личная коллекция, состоящая из более чем 200 отечественных изданий о грибах, 26 книг зарубежных авторов на семи языках и серьезного микологического шеститомника на немецком языке, является хорошим помощником в постижении информации о занимательном мире грибов. Автор является участником многих фотовыставок и фотоконкурсов, обладатель Гран-при и первых мест. Участник Великой Отечественной войны, подполковник в отставке.

Фотоопределитель

Лопастник курчавый с. 20

Лопастник эластичный с. 21

Лопастник ямчатый с. 22

Строчок осенний с. 23

Сморчок съедобный с. 24

Сморчковая шапочка с. 25

Сморчок конический с. 26

Сморчок толстоногий с. 27

Пецица коричнево-каштановая с. 28

Саркосцифа ярко-красная с. 29

Спатулярия желтоватая с. 30

Отидея ослиновая с. 31

Алеврия оранжевая с. 32

Трюфель белый с. 33

Рогатик пестиковый с. 34

Клавулина аметистовая с. 35

Клавулина гребенчатая с. 36

Клавулина пепельно-серая с. 37

Спарассис курчавый с. 38

Рамария желтая с. 39

Рамария золотистая с. 40

Рамария Инвала с. 41

Ежовик коралловидный с. 42

Ежовик гребенчатый с. 43

Пилолистник мелкий ракушковидный с. 44

Ежовик желтый с. 45

Трутовик серно-желтый с. 46

Чага, или черный березовый гриб с. 47

Трутовик увенчанный с. 48

Трутовик чешуйчатый с. 49

Трутовик зимний с. 50

Трутовик разветвленный с. 51

Губка березовая, с. 52

Грифола курчавая с. 53

Печеночница обыкновенная с. 54

Лисичка бледная с. 55

Дубовик крапчатый с. 56

Дубовик оливково-бурый с. 57

Полубелый гриб с. 58

Грабовик с. 59

Моховик пестрый с. 60

Моховик зеленый с. 61

Белый гриб дубовый с. 62

Белый гриб грабовый с. 63

Березовик болотный с. 64

Березовик розовеющий с. 65

Моховик красноватый с. 66

Польский гриб с. 67

Осиновик белый с. 68

Козляк с. 69

Масленок желто-бурый с. 70

Масленок лиственничный с. 71

Масленок серый с. 72

Масленок кедровый с. 73

Мокруха пурпуровая с. 74

Мокруха еловая с. 75

Мокруха розовая с. 76

Свинушка толстая с. 77

Лисичка ложная с. 78

Шампиньон полевой с. 79

Шампиньон двукольцевой с. 80

Шампиньон обыкновенный с. 81

Шампиньон лесной с. 82

Шампиньон паровой с. 83

Гриб-зонтик белый с. 85

Гриб-зонтик пестрый с. 86

Гриб-зонтик лохматый с. 87

Мухомор толстый с. 90

Мухомор серо-розовый с. 91

Мухомор Цезаря с. 89

Мухомор яйцевидный с. 92

Поплавок серый с. 93

Поплавок белоснежный с. 94

Поплавок шафранный с. 95

Плютей олений с. 96

Плютей золотистый с. 97

Вольвариелла шелковистая с. 98

Навозник серый с. 99

Навозник белый с. 100

Навозник рассеянный с. 101

Навозник мерцающий с. 102

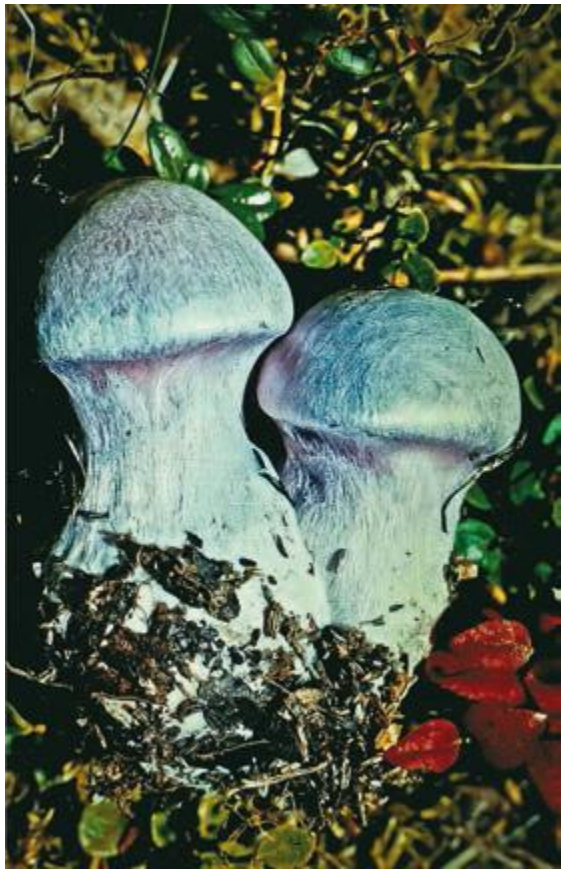
Псатирелла бархатистая с. 103

Паутинник пачкающий с. 104

Паутинник фиолетовый с. 105

Паутинник браслетчатый с. 106

Паутинник триумфальный с. 107



Паутинник бело-фиолетовый с. 108

Колпак кольчатый с. 109

Опенок летний с. 110

Чешуйчатка золотистая с. 111

Чешуйчатка обыкновенная с. 112

Ложноопенок серопластинчатый с. 113

Строфария сине-зеленая с. 114

Строфария Горнеманна с. 115

Полевка ранняя с. 116

Груздь осиновый с. 117

Груздь дубовый с. 118

Груздь перечный с. 119

Волнушка белая с. 120

Млечник нейтральный с. 121

Горькушка с. 122

Краснушка с. 123

Волнушка розовая с. 124

Млечник обыкновенный с. 125

Скрипица с. 126

Груздь желтый с. 127

Груздь золотисто-желтый с. 128

Груздь черный с. 129

Млечник белый с. 130

Млечник лиловеющий с. 131

Серушка с. 132

Груздь ароматный с. 133

Рыжик еловый с. 134

Подгруздок черный с. 137

Сыроежка зеленая с. 138

Сыроежка золотистая с. 139

Сыроежка темно-каштановая с. 140

Сыроежка сереющая с. 141

Подгруздок белый с. 142

Сыроежка жгуче-едкая с. 143

Валуй с. 144

Сыроежка цельная с. 145

Сыроежка красивая с. 146

Сыроежка гладкокожая с. 147

Сыроежка пищевая с. 148

Сыроежка буреющая с. 149

Сыроежка болотная с. 150

Сыроежка охристо-желтая с. 151

Сыроежка переменчивая с. 152

Сыроежка березовая с. 153

Сыроежка светло-желтая с. 154

Энтолома садовая с. 155

Ивишень с. 156

Гигроцибе ярко-красная с. 157

Гигрофор белый с. 158

Гигрофор поздний с. 159

Гигрофор оливково-белый с. 160

Вешенка степная с. 161

Вешенка обыкновенная с. 162

Вешенка дубовая с. 163

Вешенка рожковидная с. 164

Вешенка осенняя с. 165

Лентинус желтый с. 166

Говорушка бокаловидная с. 167

Говорушка булавоногая с. 168

Говорушка подогнутая с. 169

Говорушка гигантская с. 170

Говорушка ворончатая с. 171

Говорушка перевернутая с. 172

Говорушка дымчатая с. 173

Говорушка душистая с. 174

Коллибия каштановая с. 175

Зимний гриб с. 176

Лаковица лиловая с. 177

Лаковица розовая с. 178

Рядовка фиолетовая с. 179

Рядовка лиловоногая с. 180

Рядовка сросшаяся с. 181

Рядовка скученная с. 182

Рядовка майская с. 183

Леписта грязная с. 184

Чесночник большой с. 185

Чесночник мелкий с. 186

Опенок луговой с. 187

Ксерула волосистая с. 188

Ксерула корненогая с. 189

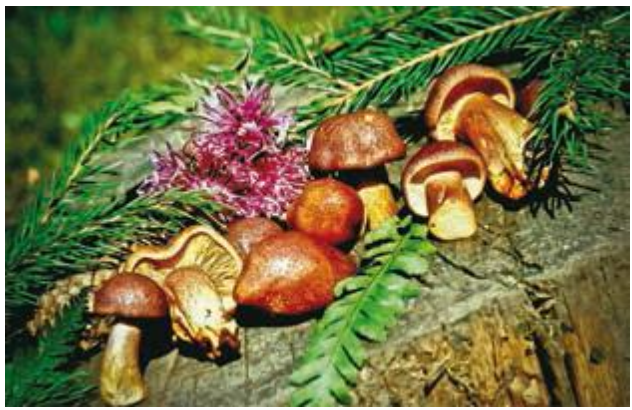
Одемансиелла кольцевая с. 190

Рядовка коричневая с. 191

Рядовка земляная с. 19

Лепиота румянящаяся с. 193

Зеленушка с. 194



Рядовка желто-красная с. 195

Рядовка серая с. 196

Рядовка тополевая с. 197

Опенок бескольцевой с. 198

Зонтик амиантовый с. 199

Чешуйчатка травяная с. 200

Головач мешковидный с. 201

Головач продолговатый с. 202

Дождевик ежевидноколючий с. 203

Головач (дождевик) гигантский с. 204

Дождевик шиповатый с. 206

Дождевик грушевидный с. 207

Тремеллодон студенистый с. 210

Веселка обыкновенная с. 208

Аурикулярия уховидная с. 209

Рожок клейкий с. 211